

55<sup>e</sup> ANNÉE. T. 109. — N° 26

DIMANCHE 26 JUIN 1938

## LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : **L. DEGRULLY** et **V. VERMOREL**

Anciens Directeurs : **L. DEGRULLY** et **L. RAVAZ**

Publié sous la direction de :

**P. DEGRULLY**

Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier  
Propriétaire-viticulteur

**Emm. DEGRULLY**, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier  
de Directeurs des Services agricoles  
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques  
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

**Le Progrès Agricole** paraît tous les Dimanches  
et forme par an 2 forts volumes  
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX D'ABONNEMENT :

France : Un an, 50 francs — Pays étrangers, 100 francs

Le Numéro 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes  
de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces

**AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE**  
1 bis, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier      Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne

:- Rendements très augmentés, parfois doublés :-

MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE      Reg. Com. Aix 65-8

**SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES**

pour Traitements Préventifs et Licites des

### Maladies des Vins

Reg. Com. 65-87

**Examen gratuit des Échantillons de VIN**

**MAISON EUGÈNE GERMAIN**

**Sylvain GERMAIN, successeur**  
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences  
Expert près les Tribunaux

**AIX-EN-PROVENCE**

SULFATE D'AMMONIAQUE  
NITRATE DE CHAUX  
NITRATE DE SOUDE  
AMMONITRATE  
NITROPOTASSE  
CIANAMIDE  
POTAZOTE



**QUANTITÉ & QUALITÉ**

**Syndicat Professionnel de l'Industrie  
DES ENGRAIS AZOTÉS**

**4, Rue de l'Herberie - Montpellier**



# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SIÈGE SOCIAL  
À PARIS

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.900.000 FR.

USINE À  
BEAUCAIRE

Direction Technique agricole  
1, rue Collot  
MONTPELLIER  
Téléph. : 22-73



Usine à  
BEAUCAIRE  
(Gard)  
Téléph. 41

---

## EUDÉMIS, COCHYLIS vaincues

par l'**Arséniate de Plomb Naissant Ballard**

rendu mouillant par

**ADHÉSOL** (Essais officiels de lutte dans l'HERAULT en 1937)

---

**Arséniate diplombique Salvator pur 98/99 o/o**

**Arséniate diplombique Salvator en pâte et en poudre 50/52 o/c**

---

**ADHÉSOL** est toujours le meilleur des produits mouillants ;  
ne diminue pas les propriétés des Insecticides  
et des Anticryptogamiques.

---

POUDRES ROTÉNONÉES à base de Derris ou de Cubé.

SPICFLUOR, poudre à base de Fluosilicate de Baryum pur.

BOUILLIES CUPRIQUES — POUDRES CUPRIQUES.

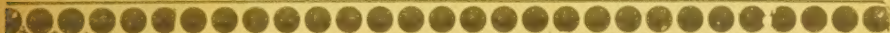
Tous produits pour la défense de la vigne, des arbres fruitiers, des pommes de terre, des cultures maraîchères, etc..., contre les insectes et les maladies cryptogamiques.

Nous consulter — Notices & Renseignements sur demande

---

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

---



*Viticulteurs, Agriculteurs,  
Arboriculteurs. . . .*

*Employez*

**L'HÉLIOSOL**

Do dosage garanti: 100 POUR CENT D'ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS (Marque déposée)

Qui  
augmente  
l'efficacité  
de

**TOUTES LES  
BOUILLIES  
AGRICOLLES  
EN LES RENDANT  
MOUILLANTES  
ADHÉRENTES  
INSECTICIDES  
INSECTIFUGES**

**MOUILLE LE SOUFRE**

Les Dérivés Résiniques et Terpéniques S.A.

Boite postale n°1. — **DAX** (Landes)

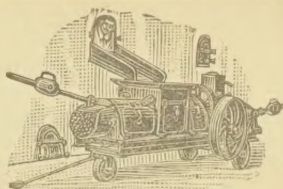
R.C. Dax n° 4743



# PERA FRERES

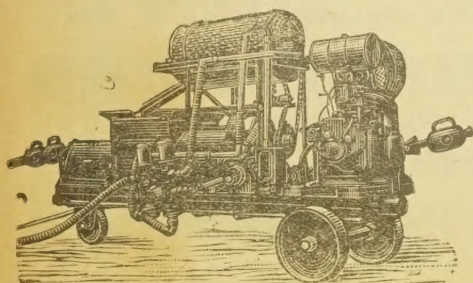
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

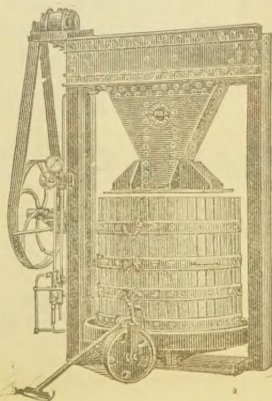


Déposée France et Etranger

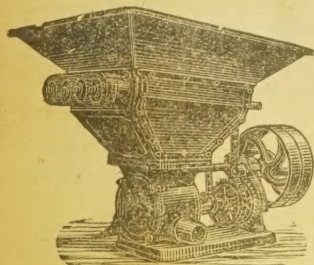
## Matériel Vinicole moderne



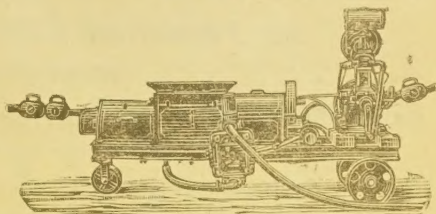
Moto-Presses avec Pompe et Débourbeur



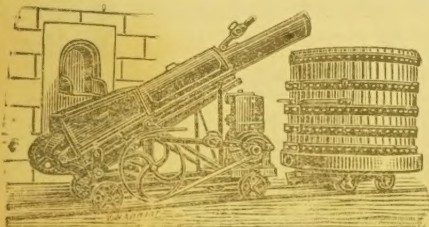
Presses Hydrauliques en acier  
Presses à Grande Surface  
à 3 mâles tournantes



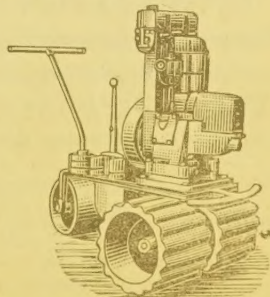
Fouloirs-Pompes  
avec prise de mûts sous les rouleaux



Moto-Presses avec Pompes



Compresseur-Élévateur de marc cuvé  
supprimant le ressasse des marcs à la presse hydraulique



Tasseur  
de marcs en siles

# PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE **SEIBEL**

Produisent économiquement des vins de qualité

Lors du dernier Concours de Dégustation de Mâcon, tandis que le vin témoin provenant d'un cru moyen du Beaujolais était noté 15, des vins faits avec des SEIBEL : 9110 - 13666 - 7053 - 8745 - 10096 - 10878 et 7052 obtenaient respectivement les notes : 14 - 16 - 16 - 16 - 17 - 18 et 19.

Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à :

**M. SEIBEL** { à AUBENAS (Ardèche) ou à  
MONTBOUCHER-s/-JABRON (Drôme)

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

## **Viticulteurs !... pour faire des VINS SUPÉRIEURS**

*traitez vos vendanges  
ou vos moûts blancs et rosés*

avec **le Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

*et les*

**Radio-Levures** DE GRANDS CRUS  
**de l'Institut La Claire**  
**ensemble.**

*C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.*

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

**L'INSTITUT JACQUEMIN**

A MALZÉVILLE - NANCY

## **DROGUERIE CENTRALE DU MIDI**

6, Avenue de la République, 6 — BÉZIERS

PRODUITS AGRICOLES & ŒNOLOGIQUES

*Mouillant et Adhésif :* **LE FLUIDOL**

permet d'incorporer aux bouillies TOUS LES SOUFRES  
multiplie l'efficacité des insecticides

*Insecticides :* Dépôt régional RHONE-POULENC

Plombarsine - Calarsine - Trucidor



# EAU

**QUELS SONT LES MEILLEURS SOURCIERS??  
CEUX QUI ONT EU LE PLUS DE SUCCES**

*Demandez la liste à :*

**J. ROGER, hydrologue à ELNE (Pyr-Or.)**  
**COMPAREZ LES REFERENCES**

## LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

*Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant*

**30 ANNÉES DE SUCCES — Des milliers d'attestations**  
**contre Oïdium, Mildiou, Acarlose, Court-Noué, Insectes**  
**et son dérivé arsenical liquide**

## LE CAR SOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

**contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.**

**S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable.**

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout — **NOTICES FRANCO**

**Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)**

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur. — Agents-Dépositaires : M. FAFUR,  
à Cuxac-d'Aude (Aude). — M. C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).  
et dans les principaux centres viticoles.

Tous les produits B.M. sont sévèrement expérimentés avant présentation sur le marché

## THIOCAL

Remplace efficacement et économiquement les soufrages. **Thiocal** tue l'oïdium.

Arrête et prévient mildiou, désinfecte et enrichit le sol, donne grande vigueur au végétal,  
garanti à 18 o/o de soufre des polysulfures ; des vignes, des raisins magnifiques.

## ADARSAL (Produit nouveau breveté)

Le meilleur arsenical connu. Il colle au végétal. Garanti 7 o/o d'arsenic, 1,73 o/o d'aluminium,  
combinés de l'arséniate d'aluminium. Très léger, reste en suspension longtemps dans l'eau.

Finesse extrême. Prodigieuse adhésivité malgré pluies.

2 traitements suffisent pour protection complète,

fabriqué par BOZEL-MALETRA, 38, rue de Lisbonne - PARIS-8°

Dépositaires dans tous centres viticoles. — Représentants demandés

Demandez renseignements à : **F. MIR**, agent dépositaire régional, 111, rue Haxo - MARSEILLE

## FLUOSILICATE DE BARYUM

Marque  
MOULIN.

**Insecticide puissant et efficace**

contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...

Fabricant ; **Coöperatieve Superfosfaafabriek, VLARDDINGEN (Holl.)**

Représentant pour la France :

**Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (x°)**

*Vignerons!...*

*Que désirez-vous ?*



vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...  
si vous employez le

**NOUVEAU PRESSEUR**

**“SUPERCONTINU”**

(Breveté S.G.D.G.)

**“Nectar”**

(Marque déposée)

**MABILLE**

**SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS**

*qui allie les avantages du Presseur Continu*

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation  
Suppression de la main-d'œuvre.  
Vinification simplifiée.

*aux avantages des Presseurs discontinus (à bras,*

au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)  
Jus clairs parfaits.  
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

**“PRESSEURS MABILLE”**

Dépôt à Béziers  
(Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs  
**AMBOISE (I.-&-L.)**

Maison fondée en 1835  
R. C. Tours 195



# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

<b>A. Bonnet.</b> — CHRONIQUE. — Traitement d'été des vignes chlorosées. — La culture chez les producteurs directs.....	585
<b>P. D.</b> — Mouvement des vins en mai.....	589
<b>R. Delmas.</b> — La cochyliis et l'eudémis.....	589
<b>H. Lagatu et L. Maume.</b> — Vigne et apports calciques.....	593
<b>M. Gravagne.</b> — Travaux du mois de juillet.....	597
<i>Questions diverses.</i> — <b>Henri Pauthe</b> : Préparation et conservation des marcs de vins en vue de l'alimentation du bétail. — <b>Pierre Larue</b> : Pulvérisateur monocycle à traction. — Bouillie ammoniacale amidonnée.....	
	598
<b>PARTIE OFFICIELLE.</b> — Libération des vins de la récolte de 1937.....	600
<b>INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES.</b> — Au Conseil supérieur des alcools. — Institut agricole de l'Université de Toulouse. — Ecole régionale d'agriculture du Chesnoy.....	600
<b>BIBLIOGRAPHIE.</b> — Manuel d'arboriculture fruitière, par L. Chasset. — Les appellations d'origine, par Alfred Hoti. — Le coupage des vins, par R. Brunet. — Pratique actuelle de culture fruitière, par J. Masselin. — Cuve thermostatique automatique, par G. Duclielier. Le vin et l'art.....	602
<b>Bulletin commercial.</b> — Observations météorologiques.	
<b>Tables analytiques et des matières.</b>	

## CHRONIQUE

### Traitement d'été des vignes chlorosées

On a pu croire qu'après un hiver et un printemps généralement très peu pluvieux dans la plupart des régions viticoles, dans le Midi notamment, les manifestations de chlorose seraient moins graves et moins nombreuses qu'en année normale.

La logique le voudrait ; car, en fait, chaque année apporte toujours un contingent nouveau de jeunes vignes généralement établies avec plus de soins que celles qu'elles ont remplacées, et pour la constitution desquelles n'avaient pu être mises en application toutes les connaissances techniques acquises depuis lors.

De plus en plus, pour la replantation des terres très calcaires génératrices de chlorose, on fait appel à des porte-greffes spéciaux, peu ou mal connus il y a quelque trente ou quarante ans, et par conséquent fort peu employés alors.

Du fait de la plus large utilisation de ces derniers, la chlorose est donc partout en régression très nette et on ne la voit plus guère se manifester que sur des vignes d'un certain âge, établies sur porte-greffe souvent déterminé un peu au hasard. Les plantations plus récentes se comportent généralement mieux, l'habitude ayant été prise de procéder à l'examen du sol, à son analyse, en vue de la recherche du porte-

greffe le mieux adapté à sa nature et notamment apte à n'y point subir les conséquences d'une teneur élevée en calcaire. Il est néanmoins des cas où, malgré l'adoption de porte-greffes armés pour supporter des doses considérables de carbonate, la chlorose se manifeste assez gravement pour mettre le viticulteur dans l'obligation d'intervenir pour parer à l'insuffisance constatée.

Il le fait généralement dès après la vendange en appliquant le badigeonnage Rassisguier, ou en répandant au cours de l'hiver du sulfate de fer dans le déchaux, ou encore en fin de printemps et en été, en pulvérisant sur les feuilles atteintes de chlorose, une solution simple de sulfate de fer.

Du traitement hivernal dont l'application est courante, nous ne saurions utilement nous occuper à cette heure ; par contre, le moment est venu de rappeler les modalités du traitement à appliquer aux vignes non traitées, et à celles pour lesquelles l'action du badigeonnage Rassisguier n'a pas été suffisante.

Cette insuffisance, on peut la constater en ce moment même car, malgré un hiver et un printemps secs en général, des taches de chlorose se manifestent depuis une ou deux semaines dans de nombreuses vignes.

Rappelons une fois encore que d'après les récentes recherches de M. Vidal, de l'Institut Fougerat, les causes intimes de la chlorose spécifique des vignes résideraient dans la carence de fer *soluble* dans les tissus de la vigne.

Cette carence de fer soluble dans les vignes établies en sols calcaires serait la conséquence de l'insolubilisation du fer par la chaux qu'ils contiennent en plus ou moins grande abondance.

M. Vidal a démontré expérimentalement qu'une quantité même élevée de fer rendu insoluble par le calcaire du sol n'empêchait pas les tissus de la vigne de jaunir sous l'effet de ce composé calcique, mais qu'il suffisait de solubiliser un peu de ce fer pour atténuer cette chlorose.

Ses recherches l'ont ainsi conduit à améliorer les traitements classiques bien connus, tant d'hiver que d'été, en ajoutant aux solutions habituelles, un produit apte à maintenir le sulfate de fer en solution sous un état soluble et tel qu'il conserve la faculté d'entrer directement dans la circulation, et d'agir sur le contenu cellulaire des feuilles.

De tous les produits expérimentés, c'est l'acide citrique qui lui a donné les meilleurs résultats, et la dose conseillée dans le traitement d'été est de seulement 150 grammes par hectolitre de solution de sulfate de fer à 1 pour 100.

Alors donc que le traitement d'été de la chlorose consistait jusqu'ici



à pulvériser sur les feuilles une solution de sulfate de fer à la dose de 800 à 1.000 grammes pour 100 litres d'eau, le traitement actuellement conseillé et reconnu plus efficace, comporte la pulvérisation de la même solution à laquelle il a été préalablement ajouté 150 à 200 grammes d'acide citrique.

Nous avons personnellement obtenu de l'application de ce traitement en 1937, des résultats nettement favorables.

Il est recommandable de l'appliquer tôt, si possible au moment où les premiers symptômes de jaunissement chlorotique se manifestent ; le reverdissement est alors rapide puisque quelques jours suffisent pour que les premiers ilots vert foncé de chlorophylle se montrent sur les feuilles jaunissantes.

Une deuxième pulvérisation de la même solution peut suffire à en assurer le reverdissement, et à permettre ainsi aux feuilles de remplir leurs fonctions normales de nutrition. Mais le traitement appliqué tard, lorsque les feuilles sont déjà franchement jaunes, est loin d'avoir la même efficacité ; ses effets ne sont alors que partiels et fort lents.

Les conséquences d'une chlorose intense sont toujours graves, tant pour la récolte pendant que pour la vitalité elle-même des ceps atteints ; cela implique la nécessité d'opérer tôt, dès les premiers symptômes du mal, lorsque le traitement automnal n'a pas assuré une protection suffisante.

## La coulure chez les Producteurs directs

Plusieurs de nos lecteurs nous ont déjà adressé leurs plaintes au sujet d'une forme particulière de coulure qui a atteint leurs vignes de producteurs directs et amené la perte à peu près totale de la récolte espérée. Semblable information ne nous est pas parvenue à l'égard des Viniféras ; bien que la coulure en ait affecté certains, comme il arrive normalement chaque année, aucun n'aura sans doute perdu à cause d'elle, qu'un nombre de fleurs ou de grains assez peu élevé pour préjudicier gravement à la récolte ou pour l'anéantir.

Ce n'est pas la première fois que chez les Producteurs directs, la coulure acquiert le caractère de gravité exceptionnel qui nous est décrit par nos correspondants et que nous avons apprécié nous-même sur les échantillons qu'ils nous ont soumis.

L'un d'eux nous écrit :

*« Je vous écris pour vous soumettre un cas curieux de fonte des grappes de S. 7053 et de S. 8745. Ces grappes n'arrivent pas à fleurir ; avant que le capuchon s'enlève, elles se dessèchent... Les feuil-*

*les n'ont pas d'altération apparente. Je ne sais à quoi attribuer ce phénomène qui atteint une grande intensité. Je pense que toute la récolte va être perdue.*

*Je vous envoie un colis... Voyez si vous pouvez me renseigner, etc.»*

Un autre nous écrit sensiblement dans le même sens à propos du S. 2007 « *dont toutes les grappes sans exception ont disparu avant la floraison après s'être desséchées* ».

La coulure totale dont il s'agit paraît cependant s'être produite dans des conditions différentes dans chacun de ces cas.

Dans le premier, c'est au cours d'une poussée intense de végétation, faisant suite à un arrêt relatif provoqué par la température basse et les vents froids qui ont régné dans les premiers jours de juin.

Le dessèchement des grappes et leur chute, se produisent, en effet, au moment où la longueur des mérithalles atteste une puissance végétative considérable.

Quoi qu'il en soit, le dommage est grave puisqu'il est estimé à la totalité probable de la récolte en perspective, il y a quelque temps.

De fait les rameaux reçus, très vigoureux, ne portent presque plus que des grappes desséchées entièrement ou des moignons de pédoncules.

Intervenir actuellement, alors que le mal est consommé ou presque ne servirait à rien ; mais en temps utile, dès les tout premiers symptômes de l'accident, un pincement très sévère n'aurait probablement pas été inutile.

Dans le deuxième cas, celui des 2007 sur Rupestris du Lot de 6 ans qui ont aussi coulé complètement par dessèchement total et chute des grappes, c'est au contraire une végétation insuffisante, résultant de l'épuisement provoqué par deux récoltes successives importantes — trop importantes sans doute pour des ceps de 4 et 5 ans — qui a été la cause déterminante du désastre total survenu —. Cette cause indique le moyen d'intervenir utilement dans l'avenir, en pareil cas.

Ce cas est un exemple du danger auquel sont exposées les très jeunes vignes dont la production dépasse de beaucoup leurs possibilités ; l'épuisement qui en résulte est certainement la cause qui a déterminé l'accident signalé par notre correspondant et auquel il ne peut plus être remédié cette année.

Les Producteurs directs y semblent au moins aussi exposés — probablement davantage même — que les Viniferas.

Un peu plus de sagesse de la part du vigneron, à l'égard de ses vignes, est seule susceptible de rendre de tels accidents plus rares.

A. BONNET.

---



## Mouvement des vins en mai

Sorties des chais <i>Métropole</i> .....	3.056.470	hectolitres
Depuis le début de la campagne.....	28.869.013	—
précédente.....	25.218.303	—
Sorties des chais <i>Algérie</i> .....	1.194.581	—
Depuis le début de la campagne.....	12.171.831	—
précédente.....	8.387.843	—
Consommation taxée <i>Métropole</i> .....	4.144.281	—
Depuis le début de la campagne.....	36.463.670	—
précédente.....	32.610.176	—
Consommation taxée <i>Algérie</i> .....	79.376	—
Depuis le début de la campagne.....	687.318	—
précédente.....	597.309	—
Stock commercial <i>Métropole</i> .....	11.220.645	—
Stock commercial de la campagne		
précédente.....	12.480.684	—
Stock commercial <i>Algérie</i> .....	1.274.829	—
Stock commercial de la campagne		
précédente.....	1.299.324	—

Sorties et consommation taxée accusent une large avance sur la situation du même mois de la campagne précédente. La récolte doit continuer à s'écouler dans de bonnes conditions.

## LA COCHYLIS ET L'EUDÉMIS <sup>(1)</sup>

Peu de noms sont aussi familiers au vigneron que ceux de *Cochylis* et d'*Eudémis*. Cependant, si l'on va au fond des choses, on s'aperçoit vite que souvent ces termes sont employés mal à propos. C'est ainsi qu'on ne trouve pratiquement plus de *cochylis* dans la partie viticole de l'Hérault, bien qu'elle y ait été abondante avant la guerre, et cependant beaucoup de vignerons parlent couramment des dégâts que leur cause actuellement cet insecte. En réalité, il s'agit de l'*eudémis*, et quand on cause avec certains, on s'aperçoit qu'ils n'ont pas compris qu'il y a là deux insectes distincts. Nous ne croyons donc pas inutile de préciser en quelques mots quelles sont les ressemblances et les différences essentielles entre ces deux animaux.

Tous deux sont des papillons du groupe des *Tordeuses*, d'où leur aspect général commun et les grandes lignes semblables de leur développement : passages successifs par les stades d'œuf, chenille, chrysalide et papillon. De plus, pour tous les deux, c'est à l'état de chrysalide

(1) La planche encartée est une aquarelle reproduite hors du contrôle de l'auteur de cet article.

et en un même point sous les écorces, que se passe l'hiver. De ces chrysalides, sortent au printemps de petits papillons à peu près de même taille et de mêmes mœurs qui s'accouplent et pondent sur la vigne. Des œufs sortent des chenilles presque semblables qui s'attaquent aux grappes puis, quand elles ont suffisamment grandi, viennent se chrysalider sous les écorces. Enfin ces chrysalides redonnent à nouveau des papillons dans le cours de la belle saison.

Mais à cela se bornent les ressemblances. Déjà le nombre annuel des générations est différent. La cochylys en a deux, exceptionnellement trois, tandis que l'eudémis, plus rapide dans son développement, en a trois, exceptionnellement quatre, se succédant du printemps à la vendange.

Mais bien d'autres différences peuvent être relevées en suivant, au cours des saisons, l'évolution de ces insectes.

Pendant l'hiver, tous deux, nous l'avons dit, sont au stade de chrysalide sous les écorces. On les y trouve, tous les deux, dans un cocon de soie blanche, mais celui de la cochylys agglutine des particules étranges, tandis qu'il n'y en a pas sur celui de l'eudémis ou en très petite quantité. Les chrysalides contenues à l'intérieur sont elles-mêmes différentes pour un œil exercé. Celle de la cochylys est plus trapue et l'extrémité de son abdomen plus obtuse. Sa couleur est brun-rougeâtre clair, tandis que celle de l'eudémis est brun-olivâtre. Si ces caractères paraissent un peu vagues et nécessitent, en fait, une certaine habitude pour être appréciés avec justesse, il est possible d'avoir recours à d'autres plus précis, mais qui nécessitent l'emploi d'une grosse loupe. Si l'on examine dans ces conditions l'extrémité de l'abdomen chez la cochylys, on voit qu'il est tronqué obliquement vers la face ventrale. Cette troncature est entourée de seize très fins crochets plus ou moins groupés en huit paires, quatre dorsales et quatre ventrales et, tout à fait terminalement, entre les crochets, on trouve dorsalement, de chaque côté, une forte épine foncée un peu recourbée vers l'avant. Chez l'eudémis, par contre, il y a simplement huit crochets terminaux : quatre dorsaux et quatre dorso-latéraux. Ces derniers caractères sont absolument précis et sûrs.

La sortie des papillons s'effectue à peu près en même temps, au printemps, pour les deux espèces, cependant, dans le Nord, elle semble se produire avec plus de simultanéité pour la cochylys que pour l'eudémis qui échelonne beaucoup plus ses éclosions. Dans le Midi, les conditions sont assez comparables pour les deux espèces, l'eudémis, dans les années normales, ayant une période d'apparition plus courte que dans le Nord, la cochylys, au contraire, montrant une tendance à l'augmentation de sa durée.

Les papillons sont très faciles à différencier quand ils sont intacts et n'ont pas été détériorés par un séjour dans des pièges ou par les traitements inconsidérés que leur ont fait subir ceux qui les attrapent. Mais les caractères les plus apparents sont ceux qui résultent de leur différence de coloration. Comme celle-ci est due à un revêtement d'écailles fragiles se détachant au moindre contact, ils peuvent devenir difficiles à distinguer quand elles ont disparu. Voyons d'abord les différences simples permettant de reconnaître ces insectes en bon état, puis nous



examinerons s'il n'y en a pas d'autres permettant de le faire, même quand ils sont abîmés.

Les ailes antérieures de la cochylys sont jaune-paille, un peu plus foncées sur le bord antérieur, mais ce qui leur donne l'aspect tout à fait caractéristique qui permet de reconnaître cet animal entre toutes les Tordeuses, c'est une bande transversale trapézoïdale brun-noirâtre très nette qui partage l'aile en son milieu.

Chez l'eudémis, le dessin est beaucoup plus confus : il y a des zones foncées et claires formant un dessin compliqué où se mêlent du vert grisâtre, du jaune, du gris bleuâtre et du vert-olive-brunâtre, ces teintes variant d'ailleurs légèrement d'un individu à l'autre. Il y a bien comme chez la cochylys, une bande transversale foncée dans la région moyenne de l'aile, mais elle est beaucoup moins nettement marquée et son bord externe porte un prolongement en forme de dent vers l'extérieur.

Les ailes postérieures gris-brun sont à peu près identiques dans les deux sexes de la cochylys, tandis que chez l'eudémis elles sont notablement plus claires chez le mâle. L'envergure est légèrement plus faible chez l'eudémis.

La première a la tête et le thorax d'une coloration claire tirant sur le brun et l'abdomen gris ; chez la seconde, ils sont vert-brunâtre.

Tels sont les caractères apparents sur les animaux frais.

Quand on a affaire à des prises de pièges ou à des envois de personnes peu soigneuses, il faut avoir recours à autre chose. La tête, tout d'abord, donne de bons caractères appréciables à la loupe. Les antennes ont en moyenne une quarantaine d'articles chez la cochylys, tandis qu'il y en a une cinquantaine chez l'eudémis. Les palpes maxillaires qui flanquent la trompe ont deux articles chez la cochylys et trois chez l'eudémis. Enfin, sur le front, il n'y a pas d'ocelles chez la cochylys, tandis qu'on peut en voir chez l'eudémis. De tels caractères, valables pour la distinction de ces deux Tordeuses entre elles, ne sont plus suffisants si l'on veut distinguer ces deux animaux des autres Tordeuses qu'il peut y avoir dans le piège, ce qui est généralement le cas, et l'on est alors bien souvent très embarrassé si l'on n'a pas d'échantillon en bon état. Le mieux est alors d'avoir recours à l'appareil d'accouplement du mâle ou à l'appareil de ponte de la femelle, qui diffèrent notablement d'une espèce à l'autre, mais ne peuvent être étudiés avec fruit que par un spécialiste.

Différents par leur morphologie, les papillons le sont aussi par leurs habitudes. Ils restent au repos sous le feuillage pendant toute la journée. Ceux de la cochylys ne se décident à voler qu'en pleine nuit, alors que ceux de l'eudémis volent uniquement au crépuscule, jamais en pleine nuit. Les pièges lumineux attirent davantage la cochylys, les pièges alimentaires davantage l'eudémis.

Les deux espèces de papillons pondent leurs œufs isolément sur les organes végétatifs de la vigne, en général sur ou au voisinage des grappes. La forme générale en est la même, lenticulaires ou en verre de montre, ils sont étroitement collés sur leur support par un vernis. Celui de l'eudémis est légèrement plus grand, mais la différence de taille n'est pas apparente quand on examine un seul échantillon, n'apparaissant que lorsqu'on en mesure exactement un grand nombre. La couleur donne un bon moyen de discrimination des œufs âgés. Ceux de la cochylys gris-jaunâtre lors de leur dépôt, acquièrent en vieillissant des taches

orangées qui ne paraissent pas dans le cas de l'eudémis. Chez cette dernière, l'œuf reste uniformément jaunâtre, mais il devient beaucoup plus opalescent et irisé.

Les chenilles, à leur naissance brun-jaunâtre dans les deux cas, se ressemblent beaucoup et vivent de même ; cependant, l'eudémis est légèrement plus courte, la tête et le pronotum sont plus foncés chez la cochyliis, de couleur brun-châtain, tandis que chez l'eudémis, ils sont plus clairs tendant au jaune de miel.

Quand les chenilles sont adultes, elles sont aussi très semblables ; cependant la cochyliis est plus trapue, l'eudémis plus élancée. La cochyliis est moins vive, réagissant violemment lorsqu'on la touche.

Au point de vue coloration, la cochyliis varie du vert-olivâtre jusqu'au brun-rouge violacé en passant par le rose, mais la tête et le pronotum restent brun foncé ou noirâtre. Les plaques qui portent les soies sont plutôt plus foncées que le fond de la coloration.

Les chenilles de l'eudémis, au contraire, sont verdâtre clair, pouvant parfois passer au brunâtre, mais elles gardent leur tête et leur pronotum couleur de miel. Les plaques sétigères sont ou bien concolores ou paraissent plus claires que le fond de la peau.

Des caractères microscopiques permettent une identification plus précise. La cuticule de l'eudémis est granuleuse, tandis que celle de la cochyliis est faiblement ponctuée. De plus, bien que le nombre et la disposition des soies sur le corps soient très semblables dans les deux espèces, on peut trouver dans ces organes quelques différences. La soie qui se trouve à l'extérieur sur le deuxième article des antennes est plus longue chez l'eudémis. On a aussi signalé des différences de longueurs relatives de diverses soies des segments abdominaux et la présence d'une soie supplémentaire sur une plaque latérale du neuvième segment chez l'eudémis. Le nombre et la disposition des crochets des fausses pattes anales ne sont pas les mêmes dans les deux espèces, les crochets étant alternativement de grande et de petite taille chez l'eudémis. Mais heureusement que les chenilles sont généralement en assez bon état pour que l'on n'ait pas besoin d'avoir recours à ces derniers caractères qui ne seront utilisés que si l'on veut identifier une dépouille de chenille morte.

Mais il ne faut pas oublier que l'on peut aussi trouver dans les grappes et à la même saison des jeunes chenilles de pyrale. Comment différencier celles-ci ? Au microscope on ne peut s'y tromper, mais à l'œil nu ? Quand la taille est la même, ce qui arrive si la pyrale est suffisamment jeune, la couleur du corps est sensiblement la même, mais la tête et le pronotum sont noirs franchement, ce qui exclut toute confusion avec l'eudémis. La couleur des pattes thoraciques peut aider à distinguer la cochyliis, qui a aussi la tête foncée. Chez la cochyliis, les pattes thoraciques sont toutes noires, tandis que chez la pyrale la première paire est noire, la deuxième plus claire et la troisième a seulement l'article terminal noir.

Tels sont les caractères, tant morphologiques que biologiques, qui aux divers stades différencient l'eudémis de la cochyliis. Ajoutons que d'une manière générale la cochyliis est un animal des pays moins chauds et plus humides. C'est ainsi qu'il n'y en a pas en Algérie, tandis que l'eudémis pullule dans cette région.



En terminant signalons combien il est nécessaire avant de commencer un traitement contre les vers de la grappe d'être fixé exactement sur l'espèce à laquelle on a affaire. S'il s'agit d'*ovobius* il faudra traiter contre trois générations. S'il s'agit de *cochyliis*, contre deux seulement.

J'espère que les considérations qui précèdent, pourront faciliter, dans la mesure du possible, cette discrimination.

R. DELMAS,

Professeur d'Entomologie et de Zoologie  
à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

## VIGNE ET APPORTS CALCIQUES <sup>(1)</sup>

B. Faisons maintenant la comparaison des diagrammes d'absorption de chaux d'une année à l'autre en portant spécialement notre attention sur la partie de ces diagrammes qui va de mai à août, intervalle de temps commun aux trois observations annuelles. Pour les cinq parcelles, témoin compris, la plus grande partie de cette portion des diagrammes se trouve située en 1926, entre 2,5 et 3,5 de chaux p. 100 de matière sèche de la feuille : en 1927 la plus grande partie se situe nettement plus haut entre 3,5 et 4 ; en 1928 elle redescend pour les cinq parcelles, témoin compris, à la situation de 1926. Donc, que l'on donne tel engrais que l'on veut ou qu'on n'en donne pas, il y a à Grammont, suivant l'année, des taux plus ou moins élevés de chaux dans la feuille. Cette influence prépondérante de l'année montre que, *en ce qui concerne l'absorption de la chaux par la feuille, le sol, la fumure NPK, les engrais calcriques ont simultanément et pareillement obéi aux mêmes forces extérieures, qui ne peuvent être que les influences atmosphériques.* Le tableau de la distribution des pluies contenu dans notre précédente communication nous permet de dresser les comparaisons suivantes (les millimètres de pluie sont séparés par un trait vertical qui marque le moment de l'échantillonnage) :

	A partir du 1 <sup>er</sup> novembre		Mi- avril	Mi- mai	Mi- juin	Mi- juillet	Mi- août
1925-1926.....	200,5	41 2	108,2	8,2	47,0	9,1	»
1926-1927.....	313,0	»	24,3	43,7	24,9	44,3	14,4
1927-1928.....	769,0	»	20,8	26,3	0,9	0,2	»

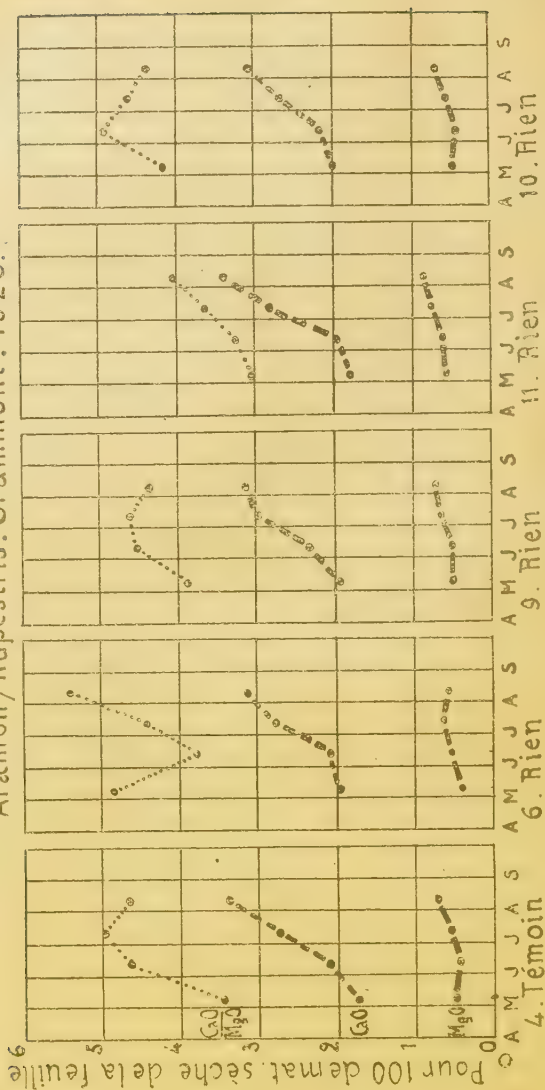
Ce tableau montre qu'au cours de la période qui sépare mi-juin de mi-août, la campagne 1926-27 a bénéficié d'une hauteur d'eau plus élevée que les campagnes 1925-26 et 1927-28, qui correspondent à une moindre absorption de la chaux. Ce serait donc aux pluies et particulièrement aux pluies d'été que serait liée, à Grammont, une absorption accrue de chaux. Cette observation s'accorde avec le fait qu'une vigne chlorotique est plus ou moins chlorotique selon l'année et qu'elle est plus chlorotique dans les années humides.

### B. Magnésie.

La magnésie, beaucoup moins abondante que la chaux, éprouve, quand on passe pour une même année d'une parcelle à l'autre, de petites variations qui en présence d'une chaux à peu près constante, font varier considérablement le

(1) Voir p. 369.

Aramon/Rupestris. Grammont: 1928.



Graphique XXI c

rapport  $\text{CaO}/\text{MgO}$ , rapport que l'on a souvent présenté comme constant pour une même espèce. Par comparaison avec les témoins, et surtout en 1927 année moins sèche en été, le rapport  $\text{CaO}/\text{MgO}$  s'élève particulièrement dans B + plâtre: il s'abaisse particulièrement dans B + chaux-magnésique. Ce dernier résultat montre que la magnésie de la chaux-magnésique a été assimilée et peut dans une certaine mesure modifier des effets physiologiques de la chaux.



## II. — Influence des apports calciques sur le squelette végétal, le chlorophylle, le phosphore et la potasse.

### A) Influence sur l'alimentation globale NPK (somme $N + P^2O^5 + K^2O$ ).

Le point de vue que nous abordons maintenant est dominé par un fait important qui n'est pas inscrit sur les graphiques de la présente note, mais sur ceux de la précédente, à savoir que : En 1924 à Gracemont, l'alimentation globale NPK, sous l'influence de la seule fumure B, a atteint son maximum évoluant, entre le 14 mai et le 30 septembre, de 9,61 à 1,26 ; dans le même intervalle de temps, l'alimentation globale NPK du témoin évoluait de 7,84 à 3,78.

Or, dans aucune des cinq parcelles que nous étudions en 1926, 1927, 1928, l'alimentation globale n'atteint 7. C'est dire que nous n'avons affaire, dans les cinq cas étudiés ici pendant trois ans, qu'à des contingents déficitaires d'alimentation minérales. La cause de cette déficience, qui atteint aussi bien le témoin et la parcelle B que les mélanges de cette fumure B avec des engrais calciques, réside dans les conditions atmosphériques défavorables de ces trois années, car les rendements des vingt parcelles de la vigne d'expérience sont, en ces trois années, très déficitaires par rapport à ceux de 1924 (voir graphique XVIII). A composition nous aurions préféré rencontrer, au cours de la présente recherche, une année au moins de bon rendement ; mais les recherches chimiques sur plantes en place partagent le destin, souvent contraire, de la pratique agricole.

Nos graphiques d'alimentation globale NPK (somme  $N + P^2O^5 + K^2O$ ) permettent toutes comparaisons utiles entre le témoin (traits noirs), la parcelle B (traits évidés) et la fumure B additionnée d'engrais calciques (traits noirs). Voici ce que l'on y constate :

1° La fumure B a assuré à la feuille une alimentation globale NPK nettement supérieure à celle du témoin ; conclusion déjà énoncée dans la précédente note.

2° L'alimentation globale NPK de la fumure B additionnée d'engrais calcique s'est montrée dans son ensemble plus voisine de celle de la fumure B que de celle du témoin, sauf pour le cas de la chaux-magnésie en 1925, où elle coïncide avec le témoin. En d'autres termes, l'adjonction d'engrais calcique n'a guère modifié l'alimentation globale NPK que peut fournir à elle seule la fumure B, sauf l'action déprimante de la chaux-magnésie en 1926.

3° Si l'on veut comparer les effets respectifs des trois substances calciques essayées, on trouve que l'adjonction de chaux n'a guère modifié l'alimentation globale NPK de la fumure B, sauf légère dépression en 1928, année sans aucun apport ; l'adjonction de chaux-magnésie a nettement diminué l'effet alimentaire de la fumure B en 1926 et 1927 ; l'effet du plâtre, un peu remontant en 1927, a été déprimant en 1926 et 1928.

4° En 1927, le 15 juillet, on a saisi chez les trois parcelles à engrais calciques, pour l'alimentation globale NPK, un ressaut passager que n'ont présenté ni le témoin, ni la parcelle B. Ce ressaut est surtout dû à l'augmentation de la potasse pour cent de matière sèche de la feuille. Or, à ce même moment, 15 juillet, s'est produite une chute de la chaux. Cette opposition est très nette :

1927

Pour 100 de matière sèche de la feuille

Parcelle B :	CaO	N+P <sup>2</sup> O <sup>5</sup> +K <sup>2</sup> O
16 juin .....	3,47	4,41
15 juillet.....	3,31	3,83
16 août.....	3,59	3,85
Parcelle B + CaO :		
16 juin .....	3,80	4,11
15 juillet.....	3,22 min.	4,42 max.
16 août.....	3,73	3,60
Parcelle B + CaO + MgO :		
16 juin .....	3,16	4,48
15 juillet.....	3,11 min.	4,56 max.
16 août.....	3,27	3,85
Parcelle B + plâtre :		
16 juin .....	3,82	4,56
15 juillet.....	3,19 min.	4,61 max.
16 août.....	3,60	4,18

Ainsi, chez la plante cultivée vivant en plein air et en pleine terre, peut se produire une modification à la fois forte et transitoire de rapports physiologiques, une sorte d'orage chimique, déclenché par des perturbations du milieu, dont l'origine est atmosphérique. Nous ne sommes pas en mesure de préciser davantage le cas dont il s'agit ici : mais de telles singularités transitoires dans la cinématique de l'alimentation minérale doivent être corrélatives de singularités également transitoires dans la cinématique de la croissance et de la morphogénèse. Ces corrélations, si elles étaient explicitées, nous renseigneraient sans doute fort utilement sur la nature et la portée des réactions chimiques vitales qui s'imposent aux plantes de grande culture : leurs modalités dépendent sans doute tout à la fois de l'espèce cultivée, du climat et même des situations diverses de chaque individu quant à l'atmosphère et quant à la manière dont le sol réagit lui-même aux influences atmosphériques. Leur étude nous met en présence de la véritable plante vivante de nos cultures, laquelle utilise constamment sa plasticité chimique pour garantir sa vie dans le milieu naturel. Ce milieu peut, dans une même situation donnée, présenter à la plante des conditions diverses. Sans le climat méditerranéen elles peuvent être très diverses d'une année à l'autre comme l'a montré notre précédente note : elles peuvent aussi être très diverses d'un moment à l'autre d'une même saison, comme le montre notre présent travail. Si la monoculture de la vigne s'est pratiquement imposée au Midi méditerranéen, c'est que la vigne possède une plasticité chimique remarquable pour s'adapter, sous condition de modifier sa production, à un domaine de variations atmosphériques comportant des différences extrêmes, notamment quant à l'humidité : les autres plantes cultivées périssent dans ces conditions. On voit que cette *plasticité chimique* peut être amorcée chez la vigne par le diagnostic foliaire.



5° Il est curieux de constater que les engrais calciques ont exalté chez la vigne de Grammont en 1927, par rapport au rendement, la question de la chimie chimique en ce qui concerne la singularité d'éléments (ou question de rendement) qui l'accompagne conduit à considérer cette sorte d'élément comme dommageable.

6° En résumé : *Pour ce qui concerne l'alimentation globale NPK, l'action des engrais calciques a été insignifiante ou nuisible.*

(à suivre)

H. LAGATU et L. MAUME.

---

## TRAVAUX DU MOIS DE JUILLET

---

### CULTURE POTAGÈRE

Toutes les cultures en cours demandent de nombreux soins pendant cette période sèche et chaude. Sur les tomates poursuivre les ébourgeonnages et le palissage au fur et à mesure de l'allongement de la tige, ainsi que la taille après l'apparition de chaque bouquet. Les melons de pleine terre demandent aussi d'être suivis avec attention pour continuer la taille et amener ainsi le plus rapidement possible l'apparition des fleurs mâles, puis femelles. Dès l'apparition des premiers fruits pincer les rameaux qui les portent et n'en conserver qu'un petit nombre par pied. Tous les autres faux bourgeons inutiles pour éviter la confusion et une perte de sève. Quelques arrosages à plusieurs jours de distance peuvent être donnés en évitant de faire passer l'eau trop près des pieds de melons.

Dans les premiers jours du mois cesser la cueillette des asperges ; les tiges se développeront pour permettre aux griffes de se fortifier. Maintenir le sol de l'aspergerie dans le plus grand état de propreté.

La récolte des haricots verts commencée le mois précédent va se poursuivre sur les semis effectués en avril-mai. Tous les deux jours on fera avec grand soins la récolte des aiguilles, faire attention aux fleurs qui se trouvent en grand nombre sur les plantes et qui assurent les récoltes prochaines. Les haricots semés courant juin auront besoin d'un bon buttage des qu'ils atteindront quelques centimètres.

Nouer les tiges de l'ail qui commencent à jaunir, ceci permettra d'obtenir le grossissement des caïeux ; la maturité arrivera à la fin du mois. Laisser ressuyer les bulbes quelques heures sur le sol avant de les rentrer.

En juillet on peut préparer une nouvelle série de semis pour de nombreuses plantes qui donneront leurs produits avant l'arrivée des froids (à mois environ).

Ainsi dans une terre fraîche meuble on sèmera une nouvelle saison de haricots (noir de Belgique, métis, etc.), pour récolter en aiguille. Des pois hâtifs pour récolter en septembre-octobre. Des laitues pommées d'été et d'automne pour la fin de l'été, ainsi que des navets pour la mi-septembre.

Vers le 15 on effectuera les semis de chicorées frisées d'hiver et des chicorées scaroles, la plantation s'opérera courant septembre pour récolter en hiver de novembre à mars.

On peut aussi semer des carottes 'rouge 12 longue nantaise' qui passent bien l'hiver en pleine terre et qui donneront de bons produits à la fin de l'hiver prochain.

Quelques plantations peuvent être effectuées à cette époque-ci. Les poireaux semés au printemps sont mis en place au plantoir après avoir subi un habillage des racines et des feuilles ; ces poireaux seront bons à consommer dans le courant de l'hiver. De même des céleris à côtes sont mis en place pour la consommation hivernale après blanchissement.

Surveiller les nombreux porte-graines que l'on peut avoir dans son jardin pour récolter au fur et à mesure ; bien laisser sécher avant la mise en sac.

### ARBORICULTURE FRUITIÈRE

Pendant tout le mois continuer à surveiller la marche de la végétation.

Sur les prolongements des arbres vigoureux et surtout sur le pêcher, suivre avec attention le développement des yeux en faux bourgeons ou bourgeons anticipés. Ce développement prématuré est un gros inconvénient pour l'établissement des futures coursonnes ; de plus ces faux bourgeons entraînent avec eux à plusieurs centimètres de la brache de charpente, les yeux stipulaires qui accompagnent l'œil principal. On doit arrêter par un pincement ces faux bourgeons pour enrayer ce développement prématuré.

Dans les parties hautes de l'arbre, tous les rameaux qui entraînent le prolongement ont tendance à prendre un trop grand développement ; un pincement ralentira leur vigueur pour tous ceux qui ont atteint au moins 0 m. 30 de longueur. Ne pas oublier que le prolongement ne doit jamais être pincé. Tous les bourgeons accompagnant un fruit doivent être pincés court pour favoriser le développement du fruit.

Pour préparer la taille d'hiver quelques suppressions sont aussi à exécuter : Toutes les branches fruitières qui n'ont pu garder leurs fruits doivent être supprimées sur les remplacements, la même suppression s'imposera lorsque la récolte sera achevée.

A partir du 15 juillet on peut commencer à exécuter les greffes en écusson à œil dormant pour les essences dont la sève s'arrête de bonne heure, par exemple sur les aubépines, poiriers franes, prunier). Pour les autres essences la bonne époque pour exécuter cette greffe sera le mois d'août.

Ce mois-ci la récolte des fruits devient plus importante ; on trouve en effet dans les vergers sur différentes essences de nombreuses variétés mûrissant courant juillet.

Comme poires on trouve, le citron des carmes, le Doyenné de juillet. Des abricots (hâtif du clos, l'abricot royal, le Luizet). Des pêches (may flower, amsden). Des pommes (astrakan rouge, Borovitsky). Des cerises (Bigarreau, Reverchon, les Montmorency).

Puis des groseilles à grappes et à maquereau ainsi que des framboises.

M. GRAVAGNE,  
chef de culture à l'E. N. A.

---

## QUESTIONS DIVERSES

### *Préparation et Conservation des Marcs de vins en vue de l'Alimentation du Bétail.*

Les mares de vin distillés ou non constituent un aliment de lest intéressant en période de disette fourragère, leur valeur alimentaire est souvent fonction de leur plus ou moins bonne conservation.



# PETITES ANNONCES ECONOMIQUES

## AGRICULTEURS,

Faites produire vos terrains 10.000 francs à l'hectare, par la culture de la

## LAVANDE

réussissant en tous terrains et pays.

Plantations favorables à partir de novembre

Ecoulement assuré de la production.

Excellentes références dans tous les départements. Demandez nos notices et références qui vous seront envoyées franco, en écrivant à la **LAVANDE F. GAILLARD**, 40, rue de la Darce, MARSEILLE. Télé. : Dragon 01-50 — Maison fondée en 1880. Nous fournissons des plants à prix réduit. Retenez vos commandes dès maintenant.

Cette plante ne craint pas les gelées.

4080. — **A vendre** : Presse à fourrage et à paille » **ACCIA** » avec moteur, état neuf. Prix intéressant. S'adresser *Progrès*.

**Tracteur vigneron Vidal**, état mécanique parfait. Prix intéressant. *Progrès* n° 4082.

**Acheteur** tracteur champs à roues bon état. *Progrès* n° 4083.



Ets **RUGGIERI**, à Montoux (Vaucluse)

Représ. : **M. PAGÈS**, à ROUJAN (Hérault)

Le mouillant le plus économique à l'hecto de bouillie

# ADHERFIX

Spécial  
50

Renforce puissamment les traitements insecticides

Notices et échantillons gratuitement sur demande

## Société DOCOR-GRAZAILLE

Usine de Grazaille — CARCASSONNE

Orthographe : S . o . u . f . r . a . l . o

Appellation : **SOUFRALO**

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

**ROGER  
SIMONNOT**

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de se servir en sulfuration

# TABLEAU DES ST

## ARIEGE

### **Ax-les-Thermes.**

Passiez l'été à AX-LES-THERMES.

Alt. 720 m. Route des Pyrénées. Ligne directe Paris-Barcelone. 80 sources sulfureuses radioactives (22° à 78°). Incomparables pour traitement rhumatismes, voies respiratoires, nez, gorge, oreilles. Casino, 5 tennis, Cinéma, Dancing, Pêche, Chasse, Centre d'excursions (Font-Romeu, Andorre, Puymorens, etc.). Hôtels confortables. Pensions de familles. Villas. Saison 1<sup>er</sup> juin-15 octobre. Renseign. Syndicat d'initiative.

« Oasis de verdure et de fraîcheur »

#### **LE CASINO DU PARC**

EST OUVERT

Tous les jours, concert vocal et instrumental. Le maestro Dulrey et son orchestre. Les célèbres danseurs Maddy and Teddy. Attractions, galas, cotillons. Ciné, boule, baccara. Chemin de fer. Etablissement thermal. Nombreux hôtels.

### **Audinac-les-Bains.** (4 k. St-Girons)

HOTEL THERMAL. Cure combinée Wittel-Vichy. Voies urinaires, hépatiques diabète. Prix modérés cuisine soignée. Téléphone 4.

### **Aulus-les-Bains.** (Altitude 800 m.)

LE GRAND HOTEL. Tél. 3. G. Calvet propr. Tous confort. Cuisine soignée. Régimes. Gd parc. Tennis et garage grat.

HOTEL DU MIDI. Tél. 2. G. Calvet. propr. L'hôtel des familles. Tous conf. Cuisine de vieille renommée. Gd parc. Tennis. Garage grat. Arrangement pour séjour.

### **Quérigut.** (1.150 m. d'altitude)

HOTEL DU DONEZAN. Passez vos vacances Pyrénées ariégoises. Conf. eau cour. Cure d'air, repos. Arrangement famille séjour estival. Juin, septembre, depuis 30 francs.

### **Saurat.** (Altitude 700 m.)

Prat-Communal 903. Cure d'air et de repos. Excursions, Hôtels, maisons à louer. Séjour agréable. Ecrire Syndicat d'initiative.

## **Ussat-les-Bains**

GRAND HOTEL DU PARC ET DES BAINS  
Sit. mag. d. grand parc. Même adminis. que établi. thermaux. T. confort Rep. s. comm.  
Cuis. t. soig. Terr. Gar. Dir. M<sup>me</sup> Parigot.  
Téléph. 4. Appartements meublés.

## **AUVERGNE PUY-de-DOME**

### **La Bourboule** (Alt. 850 m.)

HOTEL DE FRANCE ET BRISTOL  
60 chambres neuves confort. Cuisine réputée. Prix spéciaux p. famille.

## **AVEYRON**

### **Andabre.** Alt. 467 m.

Estomac, foie, reins, tension artérielle  
• Colibacilose •. Ses eaux merveilleuses.  
Cure d'air, de repos GRAND HOTEL RESTAURANT. — Garage. Pension complète et forfait. Téléphone Gissac n° 1.  
Autobus gares Ceilhes et Saint-Affrique.

### **Séverac-le-Château** Alt. 800 m.

A BON COMPTE, bon air, bonne chère, bon gîte.  
Aux portes des gorges du Tarn. Cure d'air, pêche, chasse. Renseignements : Syndicat d'initiative.

### **St-Georges-de-Luzençon.**

HOTEL RASCALOU. Tout confort, garage, cuisine soignée. Prix modérés, arrangements pour séjour. Téléphone. 11. Pêche, chasse.

### **St-Rome-de-Cernon.**

(Roquefort 7 km. — Pêche

HOTEL BOSCUS, chambres confort. eau cour., cuisine soig. fruit, écrevis. arr. p. séj. et famille, garage auto loc. Tél. : 10.

### **Villefranche-de-Rouergue.**

La perle du Rouergue, centre artistique, touristique et gastronomique. Rivières, forêts de châtaigniers, altitude, air pur. Repos. Demander la documentation au Syndicat d'initiative de Villefranche-de-Rouergue, en joignant un timbre de 0.50.



# ATIONS ESTIVALES

## H<sup>le</sup> GARONNE

### **Barbazan.**

#### **CURE DE DÉSINTOXICATION**

Intestin — Foie — Obésité  
La Station la moins chère des Pyrénées.

### **Muret.**

#### **HOTEL LES AILES**

Sur grande route des Pyrénées. Un arrêt vous fera apprécier son accueil familial, son sélect restaurant, son confort moderne. Terrasse, s. Garonne T. 58. A Aulus, Hôt. Georges, même direction.

### **Ganties-les-Bains.**

Maladies nerveuses. Maladies des femmes. Affections de l'estomac. Reins, Sciatiques, Phlébites. Autobus quotidien St-Gaudens-Ganties (2 aller et retour).

## H<sup>les</sup> PYRÉNÉES

### **Capvern-les-Bains.**

VILLA ROSA, près Thermes, Peretou-Pinguet, propr. : pens., régime, arrang. pour famille à partir 30 fr., cont., garage. Tél. 49. Même direct., villa moderne chalet, appartem. indépend., à part. de 30 fr. Jardin, garage.

### **Loures-Barous. - St-Bertrand-de-Comming**

Climat idéal. Cure d'air. Excursions. Chasse. Pêche. Hôtel tout confort. Casino. A 1.200 m. Société thermale de Barbazan. Désintoxication. Renseignement Syndicat Init. Loures-Barousse (H.-P.).

### **Pierrefitte-Nestalas (Altit. 480 m..)**

HOTEL DE FRANCE. — Eau cour. ch. et fr. Cuis. soif. Prix mod. Gar. grat. Même propr., Villa Margot, app. av. ou s cuis.

### **Lourdes.**

HOTEL LE CARILLON, avenue Hélios. B. Gastell, propriétaire. Bonne cuisine. Rec. Vieux du Volant.

## PYRÉNÉES-ORIENTALES

### **Le Boulou.**

Foie, vésicule biliaire, estomac, intestin, soins de beauté. M. BONNET, prof. de massage, a ouvert son cabinet le 15 juin 1935.

### **Molitg-les-Bains (Alt. 500 m.)**

#### **AFFECTIONS DE LA PEAU**

Eczémas. Psoriasis, etc.  
Autobus gare Prades, 7 kilomètres.  
S'adresser à la direction de l'établissement

## LANDES

### **Hosségor.**

#### **SON LAC. SA FORET. SA PLAGE**

Renseignements pour hôtel et séjours :  
Syndicat d'initiative, à Hosségor.

#### **HOSSEGOR**

L'Océan, le lac, la forêt, le plus beau golf.  
HOTEL DU LAC, DU PARC, DE LA PLAGE.  
Prix spéciaux en juillet. — Rens. 43, av. Wagram, Paris. Eto. 26-10.

## TARN

### **Millau.**

TOURISTES qui allez visiter les Gorges du Tarn, n'oubliez pas de visiter, à Millau, l'Usine du GANT JONQUET, une des plus belles de France.

Sa mégisserie, sa tannerie, sa teinturerie, sa ganterie, une intéressante leçon de choses, mais aussi la plus curieuse de nos belles industries de luxe.

### **Lacaune-les-Bains (Altit. 850 m.)**

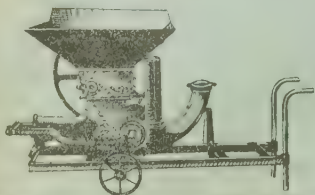
• REINE DES CÉVENNES •. Ses eaux, sa cure de grand air, ses circuits touristiques en font un séjour idéal. Toutes les distractions. Renseignements, secrétaire Chambre d'industrie thermale.

# -: Société des Travaux Electriques du Languedoc :-

Fabrication STEL — 7, rue Monjardin — NIMES

Téléphone : 29-67

## Fouloir-Pompe JADE à piston



Le plus grand débit pour la plus faible force motrice.

Convient pour tous cépages, même les plus durs.

Nombreuses références

## Adoptez le Pressoir Troyen P.N. (non hydraulique)

assurant un serrage

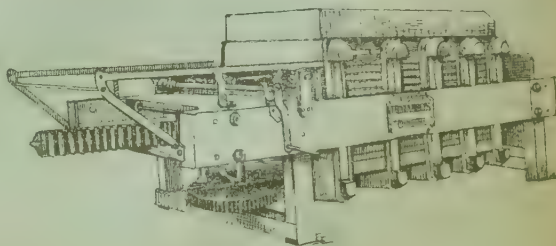
plus rationnel

plus puissant

plus rapide

plus pratique

que les mécanismes ordinaires à vis et écrou.



**Force nécessaire infime :** un seul homme, sans fatigue, pour les plus gros marcs

**Enorme simplification** des manœuvres de chargement, piochage et déchargement

**Seul pressoir** pouvant être actionné au moteur d'une façon simple et pratique

**Seul pressoir** ayant une cage tout bois. Aucune partie métallique, si petite soit-elle ne se trouve au contact du fruit ou du jus (avantage considérable pour la bonne fabrication des vins blancs)

**Indispensable** pour les vins fins. — Premières références dans le Chablisien

**Fonderie et Ateliers de Mécanique de l'Armançon**  
à TONNERRE (Yonne)

## == MILDIOU == **POUDRE CHEFDEBIEN**

Authentique sulfostéatite cuprique à 10 o/o de sulfate de cuivre

Pour sauver votre raisin

== **POUDREZ** ==

Sté des Usines de Prades et de Maillole, 2, rue de la Paix - PERPIGNAN (P.-O.)

Durant toutes les manipulations de préparation et de conservation, il faut avant tout réduire au minimum le temps de contact avec l'air afin d'éviter le développement de ferments « de l'aigre » ; on doit aussi éviter la présence de liquide, vin ou eau car le marc trop humide se conserve mal.

La conservation peut se faire dans des cuves ou des silos (ces constructions sont indispensables pour conserver du marc mouillé) ou bien en tas sous un hangar, ce dernier procédé étant à la portée de tous les viticulteurs.

Dans tous les cas, il convient de tasser soigneusement et le plus possible le produit et si l'on veut le rendre plus sapide et meilleur pour les animaux on ajoutera lors du tassement, 1 à 2 pour 100 de sel dénaturé.

Le marc étant bien asséné, il sera émietté lors de l'entassage pour faciliter le tassement. Le tassement peut être effectué par les pieds des ouvriers, ce procédé donne de bons résultats. Les bords du tas seront particulièrement bien piétinés ; des compresseurs spéciaux rendent service, mais ne sont pas indispensables. On peut aussi, si la masse conservée est importante, y faire circuler un tracteur à sa surface pendant le montage même de la masse.

La meilleure forme à donner au tas est celle d'un parallépipède de façon à n'exposer à l'air, lors de l'utilisation du marc, qu'une surface réduite.

Le tas effectué on le recouvrira d'une couche de terre de 30 centimètres d'épaisseur environ après avoir mis soit des sacs, soit de la paille pour ne pas souiller la couche supérieure. On opérera de même avec la cuve ou le silo. Dans le cas d'un tas on peut enduire les parois verticales exposées à l'air d'argile afin de réduire les pertes.

L'utilisation se fera par découpage de tranches verticales si le tas est monté à la surface même du sol.

Un autre procédé de conservation consiste à dessécher le marc en l'exposant au soleil ou à l'aide d'appareils spéciaux, mais cette conservation, si l'on n'est pas outillé, est plus aléatoire que la précédente, le produit est exposé à être envahi par des moisissures ou des ferments putrides.

En définitive un moyen simple et pratique de conservation du marc distillé est sa mise en tas en effectuant un tassement aussi énergique que possible et en l'additionnant de 1 à 2 pour 100 de sel dénaturé.

Henri PAUTHE

---

### *Pulvérisateur monocycle à traction*

Un nouveau dispositif de pulvérisateur viticole à traction était présenté en mai 1938 par M. Chouard, d'Auxerre.

Sur une grande roue à pneumatique ballon est placé en long un réservoir de cuivre cylindrique appuyé sur deux brancards.

Sous le réservoir est une pompe commandée par la roue.

Le liquide est porté par deux arcades tubulaires aboutissant à deux roues à pneumatiques pouvant toucher le sol dans les intervalles des rangées de vignes.

En fait, il n'y a qu'une roue motrice et portant presque toute la charge, c'est pourquoi nous qualifions cet appareil de monocycle.

Tout le bâti est en tubes d'acier.

L'énorme largeur du pneu ballon et sa facilité à abandonner la terre adhérente permet de rouler même dans la boue sans enfoncer, ce qui est précieux en cas d'invasions répétées de mildiou.

Pierre LARUE.



*Bouillie ammoniacale amidonnée*

Un inventeur du Pas-de-Calais, M. Charles Auraix, a fait breveter sous le numéro 827.857 une poudre renfermant :

Sulfate d'ammoniaque augmentant la solubilité du cuivre.....	40 à 60 o/o
Sulfate d'alumine, évitant la mousse.....	5 à 20 o/o
Amidon adhésif et fixant le cuivre tout en le laissant soluble.....	5 à 20 o/o

Ad libitum :

Sulfonaphtol mouillant.....	1 à 5 o/o
-----------------------------	-----------

Cette poudre est destinée à être ajoutée dans la proportion d'un quart à la moitié aux bouillies cupriques ordinaires dans le but d'augmenter leur efficacité surtout en retenant du cuivre soluble à la surface des feuilles.

Pierre LARUE.

---

## PARTIE OFFICIELLE

---

### Libération des vins de la récolte de 1937

*Décret du 14 juin 1938*

Art. 1<sup>er</sup>. — Les quantités de vin de la récolte de 1937, que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais, sont fixées, provisoirement, avec minimum de 500 hectolitres par exploitation, aux huit dixièmes de la partie de leur production laissée libre par l'application de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifié par l'article 3 du décret-loi du 30 juillet 1935.

Elles sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte, abstraction faite du stock restant des années précédentes.

---

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

---

**Au Conseil supérieur des alcools. (Résolution).** — Le Conseil supérieur de l'alcool, considérant que la régie commerciale des alcools a été créée à la demande de la Commission interministérielle de la viticulture, après les accords professionnels réalisés entre les représentants autorisés des productions betteravières, cidricole et viticole ;

Considérant que l'équilibre financier de cet organisme exige qu'il ne soit apporté aucune modification, tant en ce qui concerne la répartition actuelle des contingents que les coefficients qui servent à fixer le prix d'achat des alcools en fonction du prix du sucre.

Considérant que la régie commerciale des alcools est seule capable d'assurer dans de bonnes conditions l'écoulement des récoltes de betteraves, de cidre et de vin.

Considérant que la promesse solennellement donnée que les reports de contingents serviraient à assurer dans les années d'abondance l'écoulement

des excédents de la production, d'où proviennent les reports, ne peut être remise en cause.

Le Conseil supérieur de l'alcool met le gouvernement en garde sur la grave responsabilité qu'il prendrait si, par une décision hâtive, il assignait ces charges au point de rendre difficile l'exploitation de la régie commerciale de l'alcool, présentement, en parfait équilibre.

Il émet l'avis qu'en aucune façon il ne soit apporté aucune modification à son organisation, à la fixation des contingents et ad valorem des prix favorables à une politique d'accroissement de la production de l'alcool.

Il déclare que tout projet nouveau doit être conçu de façon à ne pas troubler le budget de la régie commerciale des alcools et qu'à cet effet toute nouvelle extension de la distillation soit garantie par la création d'une caisse indépendante de celle de la régie, pour que le financement soit bien le résultat de ressources propres à la production agricole dont il faudra détruire les excédents et assainir le marché.

Le Conseil supérieur de l'alcool, considérant que l'alcool produit ne peut avoir pour emploi que la carbururation, appelle l'attention du Gouvernement sur le déficit possible de toute opération qui ne disposerait pas d'un financement indiscutable et permanent.

Le Conseil supérieur de l'alcool affirme sa volonté de ne point laisser toucher l'autonomie financière de la régie commerciale de l'alcool.

---

**Institut agricole de l'Université de Toulouse.** — Les épreuves d'admission à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse auront lieu les vendredi et samedi 8 et 9 juillet à la Faculté des sciences. Rendez-vous à 8 heures 15 devant la porte de la Faculté des sciences.

Adresser les demandes d'inscription accompagnées de l'extrait de naissance à M. le directeur de l'Institut agricole avant le 5 juillet.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fera la demande au Secrétariat de l'Institut agricole, à la Faculté des Sciences.

Les bacheliers sont admis sans examens.

Le diplôme d'ingénieur de l'Institut agricole confère aux étudiants français la dispense du baccalauréat pour l'inscription dans les Facultés des sciences en vue de la préparation à la licence ès sciences.

---

**Ecole régionale d'agriculture du Chesnoy, près Montargis (Loiret).** — Les examens d'admission à l'Ecole régionale d'agriculture du Chesnoy et le concours pour l'attribution des bourses auront lieu le jeudi 21 juillet 1938, à Montargis.

A l'issue de ce concours, des bourses pouvant être fractionnées seront attribuées aux candidats qui en feront la demande et en seront jugés dignes.

Les candidats seront convoqués individuellement sur production de leur dossier d'inscription qui devra parvenir au directeur de l'Ecole avant le 14 juillet 1938.

Pour obtenir le programme ou tout autre renseignement, il suffit d'écrire au directeur de l'Ecole régionale d'agriculture du Chesnoy, Montargis (Loiret).

## BIBLIOGRAPHIE

---

**L. CHASSET**, arboriculteur, membre de l'Académie d'agriculture, directeur de la Station viticole et pomologique de Villefranche-sur-Saône. **Manuel d'Arboriculture fruitière**, en vente à la *Librairie du Progrès agricole et viticole*, à Villefranche sur-Saône. Prix 15 francs ; franco pour la France : 18 francs ; pour l'étranger, 20 francs. — C.C. n° 1469, Lyon.

Ce manuel qui vient de paraître n'a même pas la prétention de combler un vide devant tous les autres publiés par les Maîtres les plus réputés, il vient simplement apporter quelques idées dernières, une mise à jour pourrait-on dire, sur *l'organisation fruitière intensive*, la *défense sanitaire des vergers*, la *lutte contre les gelées printanières*, etc., etc... tout en ne négligeant pas les théories les mieux étudiées applicables à la formation et à la taille des arbres fruitiers en culture d'amateur et de production.

Les divers chapitres groupés en 250 pages sont appuyés de 230 figures et hors texte, où la taille est surtout expliquée par des tableaux remarquables de clarté et de simplicité, en un mot c'est le livre de l'amateur de fruits et aussi de celui qui veut vivre en cultivant son verger.

---

**Alfred Hor.** — **Les appellations d'origine en France et à l'étranger** (avec une préface de M. Joseph Capus sénateur de la Gironde, ancien ministre président du Comité national des Appellation d'origine. — Editions de la Journée vinicole 7 rue Dom Vaissette, Montpellier. — Prix : 20 francs.

*Sommaire:* De la notion d'appellations d'origine. — Régime antérieur au décret du 30 Juillet 1935 : Chap. I, Historique ; Chap. II, Vins et eaux-de-vie ; Chap. III, Appellations et Statut viticole ; Chap. IV, les Appellations à l'étranger. — Les Appellations d'origine contrôlées : Chap. I, Décret-loi du 30 juillet 1935 ; Chap. II Mesures de contrôle. — Les problèmes de la double appellation. — Régimes spéciaux : Chap. I Champagne et mousseux ; Chap. II, Cognac et Armagnac. — Les Appellations d'origine et le Casier viticole départemental. — Conclusion. — Annexe.

---

**Le coupage des vins**, par Raymond BRUNET. — Seconde Edition revue et augmentée. — En vente : au Moniteur Vinicole, 6 rue du Beaune, Paris (7<sup>e</sup>). — Franco : 5 fr. ; Etranger 6 fr. 50. — Edition de luxe : 7 fr. Etranger : 8 fr. 50.

Cette brochure a un double but. C'est d'abord un guide pratique et technique pour tous ceux qui ont à couper des vins. C'est ensuite un document important de propagande qui démontre péremptoirement les avantages des coupages de vins employés non seulement par le commerce mais encore par la viticulture pour développer la qualité.

L'auteur établit, en exposant les avantages pratiques et techniques du coupage des vins, que les récoltes successives n'ont pas la même qualité. Il donne la composition des formules de coupages, traite le choix des vins



constitutifs, le rôle des vins vieux, l'ordre à observer dans la dégustation et conseil de faire des essais.

M. Raymond Brunet montre comment il faut tenir compte de la composition des divers vins composants en alcool acidité, extrait sec et couleur. Il indique comment il faut exécuter les coupages en donnant de nombreux exemples. Il montre le rôle que doivent jouer le collage et le filtrage dans les coupages ainsi que l'édulcoration des vins blancs.

---

MASSELIN Jean ; **Pratique actuelle de culture fruitière.** — Librairie Hachette, 180 pages 12 X 18 avec illustrations, 12 frs. )

Ce petit ouvrage est assez différent de la plupart des traités et manuels parus à ce jour. L'auteur, arboriculteur praticien, résume sous une forme aussi claire et aussi simple que possible, les connaissances pratiques indispensables à l'agriculteur ou au viticulteur désirant adjoindre à son exploitation la culture d'un verger de rapport.

Tous les procédés minutieux ou compliqués, difficilement applicables en grande culture ont été délibérément écartés.

C'est ainsi que, pour la taille, la méthode proposée, simplifiant considérablement la méthode française classique, se rapproche sur bien des points des procédés appliqués par les Américains, sans cependant les copier servilement.

L'ouvrage est bourré de conseils et d'indications pratiques immédiatement utilisables, et les questions essentielles de prix de revient, de possibilités économiques de débouchés, ne sont jamais perdues de vue, la culture fruitière étant toujours envisagée non pas comme un des beaux-arts mais comme une source de revenus agricoles pouvant et devant être des plus substantiels avec les sols et sous les climats de notre beau pays.

---

Gilbert DUCELLIER, — Ingénieur de l'institut agricole d'Algérie, licencié ès sciences. — **Cuve thermostatique à circulation automatique.**

Cette cuve permet automatiquement et gratuitement :

- 1° de maintenir la température du moût en fermentation entre 28° et 33°, même par les temps les plus chauds ;
- 2° de lessiver les matières en suspension, dont on veut extraire les principes, en renouvelant vingt-cinq fois le volume du moût de la cuve sur ces matières ;
- 3° l'adaptation d'un enregistreur de fermentation.

Du fait que toutes ses pièces sont immobiles, l'appareil est indé réglable et inusable.

---

**Le Vin et l'Art** aux éditions de la « Jeunesse Vinicole » à Montpellier : magnifique plaquette en langue allemande, anglaise et française qui reproduit les collections rétrospectives de la dernière Exposition de Paris

---

## BULLETIN COMMERCIAL

### MIDI

**GARD. — Nîmes. — Vins**, 8°5 à 11°, 48,50 à 45,50; 11° et au-dessus, 46,50 à 46; blancs et rosés, 18 à 17 fr.

Vins de café: 48 à 46 fr. 50.

**Alès. — Vin rouge aramon**, 8°5 à 10°, 49 à 47 fr.; coteaux, 40 à 41°, 47 à 46 fr. 25.

**HÉRAULT. — Montpellier. — Rouge**, 9°5 à 42°, 48 à 45 fr. 25.

Rosés et blancs, incotés.

**Sète. — Vins rouges et rosés**, 45,25 à 48; blancs, 46 à 48 fr. 25

Vins d'Algérie: vins rouges, 45,25 à 46,25; rosés, 45,50 à 46 fr. 50; blancs, 46,75 à 47 fr. 50.

**Béziers. — Vins rouges**, 9° à 11°5, 48,50 à 45 frs 25; rosés, 9°5 à 11°5, 47,75 à 46 frs; blancs, 10° à 11°5, 48 à 46 frs 25.

**Olonzac. — 45 à 47 fr.** le degré avec appellation d'origine minervois.

**Saint-Chinian. — Vins rouges**, 45,75 à 48 fr.

**AUDE. — Carcassonne. — 9° à 10°, 48,75 à 47 fr. 25; 10°5 à 12°, 46,50 à 45 fr.**

**Narbonne. — Vins du Narbonnais: 8°5 à 12°; 48,50 à 45 fr.; moyenne des 40°5, 46,50.**

**Lézignan. — Minervois et Corbières**, 47 à 45 fr.

Marché toujours très ferme mais le commerce est peu acheteur et le volume des transactions a été moins élevé que la semaine dernière.

La propriété est très résistante et les affaires sont donc difficiles.

On paye les 9°5 à 10°, 470 à 472 frs l'hl.; les 10°5 à 11°, 474 à 476 frs l'hl.; les 11°5 à 12°, 480 frs l'hl.; dans les Corbières on a payé un 9°6 475 frs l'hl.

Dans les Coopératives on note les prix suivants:

Ferrals 11°7, 182 frs l'hl.; Montbrun 11°5, 178 frs l'hl.

Sur souches il y aurait des acheteurs à 15 frs le degré, mais il n'y a pas de vendeurs.

Le vignoble est magnifique. La floraison est terminée dans le Lézignanais, pas de coulure, pas de pyrale.

**PYRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan. — 9°5 à 10°, 47,50 à 47 fr.; 40 à 41°, 47 à 46 fr. 75; 11° à 12°, 46 à 45 fr.**

**VAUCLUSE. — Avignon. — Vins rouges** 9°5, 48 à 48 fr. 50; vins rouges 10° à 10°5, 47 à 48 fr.; vins rouges 44° à 43°, 46 à 47 fr.; vins de café, 18 à 19 fr.; vins blancs, 16,50 à 19 fr.

Le tout à l'hecto-degré, selon mérite et conditions d'enlèvement.

Côtes du Rhône 41° à 43°, 47 à 48 fr.

On signale quelques affaires sur souche à 45 fr. le degré.

**VAR. — Brignoles. — Vins rouges**, 9°5 à 12°, 17,50 à 16 fr.

**GRS. —** Très peu d'affaires traitées en raison de la rareté des vins.

Les détenteurs de marchandises ne sont pas vendeurs en général, malgré les offres allant jusqu'à 48 fr. 50 le degré-hecto, qui leur sont faites.

### EST.

#### BEAUJOLAIS — MACONNAIS.

Vins rouges: Mâconnais, la pièce, 650 à 700; Mâconnais, 1<sup>re</sup> côtes, 700 à 750; Beaujolais, 2<sup>e</sup> choix, 750 à 800; Beaujolais 1<sup>er</sup> choix, à 950 à 1.400; Fleurie, 1<sup>er</sup> choix, 1.200 à 1.400;

Vins blancs: Mâconnais, 2<sup>me</sup> choix, 950 à 1.000; Mâconnais, 1<sup>re</sup> côtes, 1.000 à 1.200.

Eau-de-vie: Base 52°, l'hecto 500 à 550 fr.

### ALGÉRIE.

**Alger. — Vin rouge**, 10° toutes tranches, 138 à 143 fr.; 11° t. t. 138 à 145 fr.; 12° t. t. 139 à 145 fr.; 12°5 à 13° extra t. t. 145 à 160 fr.

Blanc taché 40° toutes qualités, t. t. 140 à 148 fr.; de raisins blancs toutes qualités, 145 à 155 fr.; distille. ie, sans affaires; bloqués de compensation, affaires insuffisantes.

**Oran. —** Petit courant d'affaires portant plus particulièrement sur les bas degrés. On signale 1.500 hectos rouge 11°5 libres, à La Ferrière a 42 frs; 430 hectos rosés à Bouillelis, 11°5 à 43 frs; 290 hectos à Saint-Cloud, 12° à 42 frs.

Rouges et rosés sup. 42° 41<sup>er</sup> choix, 41,75 à 42 frs; 2<sup>me</sup> choix, 11,50 à 11 fr. 75.

### CÉRÉALES

**Avoines. —** Sur le marché des avoines, les pluies ont, évidemment, provoqué un mouvement de baisse. Cependant, le marché fait preuve d'une bonne résistance; les offres de la culture sont rares. Ce sont les acheteurs qui, se tenant dans l'expectative, ont provoqué un petit fléchissement. La cote officielle (les 100 kilogr. rendus Paris) a été ramenée à 138 frs. On cote actuellement les 100 kilogr. départ: grises de printemps, 139 frs; blanches jaunes, 130 frs; blanches, 131 frs.

### FOURRAGES

#### ET GRAINES FOURRAGÈRES

**Pailles et fourrages. —** Les pailles sont plus calmes: paille de blé, 47 à 49 francs; d'avoine, 46 à 48 frs, mais les foin restent toujours fermes: Franche-Comté, les 100 kg. départ, 53 à 55 frs; trèfle, 39 à 41 frs.

**Crest (Drôme). — Fourrages pressés**, les 100 kilos. luzerne à faible densité 40 à 45; paille d'avoine, 15 à 16.

**Salon. — Foin de Crau propriété**, 65 les 3 coupes, affaires actives. (Communiqué par le Syndicat des producteurs de foin de Crau).

**Mallemort. — Fourrages**, 60/70.

**Apt. — Foin**, 60/65; luzerne, 70/80; paille, 45/48; vesces, 125/130.

**Forcalquier. — Foin**, 45/48; luzerne, 50/55; paille, 46/48.

# BULLETIN METEOROLOGIQUE

du dimanche 12 au samedi 18 juin 1938

	TEMPERATURE				PLUIE		TEMPERATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mm.	mm.	maxima	minima	maxima	minima	mm.	mm.
<b>Tours</b>												
Dimanche ..	15	9	21.	14.	10.		18.	8.	24.	11.		
Lundi .....	17.	7.	26.	12.	4		18.	7.	27.	14.		
Mardi .....	18.	7.	22.	12			18.	9.	21.	12.		
Mercredi ..	22.	13.	20.	9.			18.	8.	18.	9.		
Jeudi .....	26.	14.	21.	12.			23.	7.	19.	11.		trac.
Vendredi ..	23.	9.	22.	10.			19.	6.	18.	7.		
Samedi .....	26.	13.	19.	10.		trac.	21.	7.	15	8.		
Total ....					49.0	"					31.0	"
<b>Angoulême</b>												
Dimanche...	20	9.	27.	13.			19.	11.	26.	17.		
Lundi .....	17.	11.	27.	13.	1.		13.	7.	29.	16.	8.	
Mardi .....	19.	7.	25.	9.			14.	7.	26	12.	10.	
Mercredi ..	19.	8.	24.	11.			17.	8.	24.	10.		trac.
Jeudi .....	27.	11.	22.	7.			23.	7.	18.	6.		trac.
Vendredi ..	24.	9.	23.	9.			18.	8.	21.	7.		1.
Samedi .....	28.	9.	24.	7.		trac.	19.	9.	20.	7.		
Total ....					68.0	"					49.0	"
<b>Clermont-Ferrand</b>												
Dimanche ..	21.	11.	26.	16.			21.	12.	27.	16.		
Lundi .....	13.	7.	27.	13	6.		13.	9.	28.	17.	18.	
Mardi .....	12.	9.	25.	12	2.		11.	9.	27.	15.	11.	
Mercredi ..	16.	8.	22.	10.			18.	9.	24.	11.		trac.
Jeudi .....	24.	12.	18.	4.			23.	12.	17.	8.		trac.
Vendredi ..	20.	6.	26.	6.		6.	22.	9.	19.	5.		trac.
Samedi .....	24.	5.	20.	7.			22.	12.	21.	6.		3.
Total ....					52.0	"					71.0	"
<b>Bordeaux</b>												
Dimanche ..	17.	6.	26.	11.	trac.		23.	13.	31.	17.		
Lundi .....	19.	11.	27.	12.			17.	8.	33.	17.	9.	
Mardi .....	21.	4.	26.	10.			18.	12.	32.	19.		
Mercredi ..	21.	8.	25.	13.			21.	14.	29.	17.		
Jeudi .....	28.	8.	24.	7.			28.	19.	23.	14.		
Vendredi ..	28.	12.	23.	11.			23.	12.	"	13.		
Samedi .....	31.	9.	23.	7.			28.	12.	26.	13.		
Total ....					29.	"					136.0	"
<b>Toulouse</b>												
Dimanche ..	18.	11.	28.	14.	2.			"	"	"		
Lundi .....	17.	9.	29.	14	9.			26.1	19.2			
Mardi .....	19.	9	28.	14.	2.			26.0	20.0			
Mercredi ..	18.	6.	25.	14.				27.2	21.0			
Jeudi .....	25.	11.	24.	9.								
Vendredi ..	27.	11.	24.	"				32.2	20.1			
Samedi .....	29.	11.	24.	11.								
Total ....					78.0	"						
<b>Perpignan</b>												
Dimanche ..	21.	12.	32.	21.	1.		21.4	13.5	33.2	19.5	4.3	0.0
Lundi .....	20.	13.	33	22.			19.2	12.6	34.6	19.7	5.6	0.0
Mardi .....	20.	15.	32.	21.	trac.		19.9	12.5	33.6	16.3	0.0	0.0
Mercredi ..	22.	16.	30.	19.			23.9	14.5	31.1	18.3	0.0	0.0
Jeudi .....	27.	20.	28.	17.			29.0	17.7	25.4	11.0	0.0	0.2
Vendredi ..	28.	16.	28.	19.			30.2	10.7	28.0	12.6	0.0	0.0
Samedi .....	23.	18.	24.	16.		1.	29.8	12.4	25.9	12.4	0.0	0.0
Total ....					83.0	"					165.0	278.9
<b>Montpellier</b>												

Observations. — Printemps



# TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIÈRES DU TOME CIX

## A

**Alcools.** — La production et le mouvement des alcools, en novembre 1937, hors texte n° 2 ; en décembre 1938, hors texte n° 6 ; en janvier 1938, hors texte n° 10 ; en février 1938, hors texte n° 14 ; en mars 1938, hors texte n° 19 ; en avril 1938, hors texte n° 23.

**Arboriculture.** — La pratique de la fumure en culture fruitière, p. 38. — Cuvettes pour troncs d'arbres, p. 48. — La plantation des arbres fruitiers, p. 61. — Les formes basses en arboriculture fruitière, p. 64. — Le contrôle de la qualité des agrumes, p. 71. — Raisins de table et culture fruitière au Colombier, 1937, p. 83. — Les méthodes modernes de défense des vergers contre la gelée, p. 140, 160, 183. — Le pêcher, p. 167, 184, 213. — Les traitements tardifs dans la lutte contre le carpocapse, p. 207. — Sacs de cueillette, p. 268. — La lutte contre les insectes nuisibles aux arbres fruitiers, p. 332. — Les gelées de printemps dans les vergers rhodaniens, p. 413, 440. — La culture du noyer dans l'Isère, p. 420, 441, 462, 482, 546, 566. — Sur le mode d'emploi des engrais aux arbres fruitiers, p. 447. — Travaux du mois de juillet, p. 597.

## B

**Bibliographie.** — « Contribution à l'étude dans l'utilisation et dans l'adaptation des Vitis porte-greffes en Oranie en 1933, par E. et H. Cambon », p. 125. — « L'explosif en agriculture », par André Piedallu, p. 74. — « Nos Cultures », par la Société PROGIL, p. 125. — « Le Guide de la Ferrière », par P. Renard, p. 318. — « Annuaire avicole et du petit élevage », par Maillet, p. 338. — « Le vin de Bordeaux », par R. Brunet, p. 510. — « Agenda aide-mémoire agricole et viticole », par J. Wéry, p. 38, 510. — « Basse-cour : poules, pigeons, lapins », par Mme C. Millet-Robinet, p. 582. — « Manuel d'arboriculture fruitière », par L. Chasset. — « Les appellations d'origine », par A. Hot. — « Le coupage des vins », par R. Brunet. — « Pra-

tique de culture fruitière », par J. Masselin. — « Cuve thermostatique à circulation automatique », par G. Ducellier. — « Le Vin et l'Art » (Journée vinicole).

**Blé.** — Contribution à l'étude du traitement de la carie des blés, p. 112. — Les résultats approximatifs de la récolte des blés en 1937, p. 222. — Préparation et rentrée de la récolte, p. 326, 345. — Le Centre de sélection et de génétique de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse, p. 374.

## C

**Cépages.** — Le Caralicante, p. 59. — Le Schiradzouli blanc, p. 180.

**Chlorate.** — Précautions à prendre dans l'emploi du chlorate de soude comme désherbant, p. 45.

## E

**Economie agricole et viticole.** — Le prix social, p. 3. — La commission interministérielle de la viticulture, p. 25. — Appellations contrôlées - Côtes du Rhône, Hors texte, n° 2. — Le pouvoir d'achat des viticulteurs en France et le statut viticole, p. 53, 105, 262. — Propagande en faveur du vin, p. 101. — La situation viticole en Europe Centrale, p. 133. — L'économie dirigée ; les 2 méthodes, p. 153. — La commission de coordination, p. 173. — Les vœux du Conseil général d'Alger, p. 220. — La Gironde demande des modifications au statut viticole, p. 220. — A propos de la fixation des prix minima pour les vins de cru, p. 227. — Les appellations d'origine et l'assainissement du marché viticole, p. 245. — A l'Assemblée générale de la Société des Agriculteurs de France, p. 293. — Vœux sur le Jacquez porte-greffe de la Société départementale d'agriculture de l'Hérault, p. 315. — Les limitations de sortie des vins, p. 324. — A propos du statut viticole, p. 325. — L'apaisement des esprits devant le problème des appellations contrôlées, p. 341. — Vœux du Syndicat agricole de Ruch, p. 361. — La libération des 3<sup>me</sup> et 4<sup>me</sup> tranches, p. 365. — A propos

des conventions collectives, p. 393. — Motion finale du Congrès d'Alger, p. 408. — Les calamités agricoles, p. 433. — Améliorations à apporter au statut viticole à la suite des récentes calamités agricoles, p. 473. — Motion de la Confédération générale des vignerons du Sud-Est, p. 488. — Motion de la Fédération méridionale du commerce des vins, p. 489. — Vœux présentés par la Société d'Agriculture et de Viticulture de Mâcon p. 489. — Les résolutions de la Commission interministérielle de la viticulture, p. 513. — Le décret tendant à compléter le Statut viticole, p. 561. — Libération des vins de la récolte 1937, p. 600. — Au Conseil supérieur des alcools, p. 600.

**Ecoles.** — Ce que sera le fonctionnement de la section d'études supérieures de la vigne et du vin, p. 146. — L'Institut agricole d'Algérie, p. 270. — Ecole coloniale d'Agriculture de Tunis, p. 449-558. — Ecole d'Agriculture de Philippeville, p. 450. — Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully, p. 490-582. — Congrès des Ecoles d'agriculture, p. 491. — Ecole d'agriculture de Sidi-Bel-Abbès, p. 510. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Fontaines, p. 557. — Institut agricole de l'Université de Toulouse, p. 601. — Ecole d'Agriculture du Chesnoy, p. 601.

**Engrais.** — Le prix des engrais et le comité national de surveillance des prix, p. 22. — Les engrais de printemps pour la vigne, p. 355. — Sur la méthode d'application des engrais aux arbres fruitiers, p. 445.

**Explosifs.** — Utilisation des explosifs en agriculture, p. 8. — « L'explosif en agriculture » par André Piédallu, p. 74.

## F

**Faucheuses.** — Faucheuses perfectionnées, p. 501-529-541.

**Floriculture.** — Le géranium rosat, p. 20. — La rose à parfum, p. 462. — Le jasmin, p. 367-399. — La laine de Corning en floriculture, p. 382.

**Foins.** — Valeur nutritive et alcalinescence des foins en Crau irriguée, p. 402.

**Fraisier.** — Le fraisier, p. 236-260-283-305-334-348-361.

## H

**Hormones végétales.** — Pour faciliter l'enracinement des boutures, p. 181-302.

## I

**Informations.** — Aviation et grêle, p. 26. — Société d'agriculture de la Haute-Garonne; éloge de M. Héron, p. 50. — Comité du monument Coudere-Seibel à Aubenas, p. 149. — St-Vincent collabore à la propagande, p. 228. — Calendrier des informations agricoles et viticoles, p. 270-318-470. — A André Téliéki, p. 291. — A l'Académie d'Agriculture, p. 317. — La Chambre d'agriculture de l'Hérault, p. 477. — Station œnologique du Gard à Nîmes, 510. — Station œnologique de Bourgogne à Beaune, p. 581.

**Insecticides.** — Les agriculteurs en face des propositions de contrôle par l'Etat de l'efficacité des produits insecticides et anticryptogamiques, p. 42-35-93.

**Insectes.** — Les insectes nuisibles aux alliées potagères, p. 141. — Machines à ramasser le doryphore, p. 290. — Destruction des courtilières, p. 291-469. — La lutte contre le doryphore, p. 309-331-350. — L'aoutât, p. 579. — La Cochylys et l'Eudémis, p. 589.

## L

**Législation.** — Le blocage d'une partie de la récolte de 1937, Hors texte N° 1, p. 58. — Distillation obligatoire de la récolte en 1937, Hors texte, N° 1, p. 59. — Les Mistelles en Algérie, p. 73. — Circulaire concernant la répression des Fraudes dans le commerce des produits utilisés pour la destruction des ravageurs des cultures, p. 73. — L'indication du degré des vins à Appellations d'origine, Hors texte N° 9. — Appellations d'origine contrôlée, hors texte, N° 9, p. 440-534. — Livraison des

vins à l'Intendance, hors texte, N° 9. — Déclaration d'emblavure, p. 362. — Circulaire pour la distillation obligatoire, p. 386. — Dettes hypothécaires, p. 469. — Les nouveaux tarifs des impôts indirects, p. 508. — Libération de la récolte, p. 37-509. — Circulaire aux inspecteurs de la Répression des Fraudes relative à l'application des décrets sur les appellations d'origine contrôlées, p. 532. — Interdiction d'utiliser certaines appellations simples (circulaire des contributions indirectes), p. 533. — Décret tendant à compléter le statut viticole, hors texte, N° 24. — Code du vin (complém. article 48), p. 581. *Légion d'honneur.* — Dans la Légion d'honneur : MM. CHAPPAZ, MAUME, ROY, MASSÉ, HUGUES.

## M

*Manifestations Agricoles.* — Congrès régional pour l'étude de la lutte contre les ennemis des cultures à Mâcon, p. 25-50-106. — Concours d'appareils ramasse-sarments, p. 25. — Groupement des ingénieurs agricoles de Provence et de la Côte-d'Azur, p. 49. — Le Congrès de l'agriculture et l'arboriculture Côte-d'Azur-Provence, p. 49. — Le Concours agricole en 1938, p. 73. — Le Congrès de la vigne moderne, p. 124. — Congrès de l'aviciculture, p. 125. — Le Syndicat national des viticulteurs-concentrateurs de France, p. 133-150-221-246. — Cérémonie anniversaire en mémoire de Pierre Viala, p. 150-196; (discours de M. Buchet, Directeur de l'Ecole Nationale d'agriculture de Montpellier), p. 196. — 2<sup>e</sup> Congrès de la défense sanitaire des végétaux, p. 174. — Les représentants de la viticulture, p. 222. — Congrès international du raisin d'Alger, p. 362. — Concours agricole de Toulouse, p. 362. — La semaine agricole à la Foire de Lyon, p. 379. — Le Congrès d'Alger, p. 385-408. — Foire aux vins de Ribeaupvillé, p. 410-431. — Concours de moutons à Bourges, p. 410. — Concours de cultures de céréales en vue de l'attribution du prix Destrais, p. 430. — Grande semaine de la machine agricole à Bordeaux, p. 470. — Foire et exposition de Béziers de juin 1938, p. 509. — Foire de Bordeaux, p. 509.

— Concours agricole régional de l'Est, p. 510. — Grande semaine agricole de Carcassonne, p. 557. — Manifestation agricole internationale à Prague, p. 558.

*Maïs.* — Un concours de culture de maïs, p. 42. — Le maïs générateur d'alcool et de pâte à papier, p. 170. — Le maïs-fourrage, p. 315.

*Mouillants.* — Comment apprécier un mouillant agricole, p. 284. — Les mouillants agricoles, p. 396.

## N

*Nécrologie.* — Elie Bernard, p. 8. — Auguste Massé, p. 418. — Adolphe Cadoret, p. 418. — E. Hugues, p. 518.

## O

*Oenologie.* — A propos du degré Baumé dans les achats de mutés, p. 45-58. — La nouvelle installation de foute-pompes à la cave de Marsillargues, p. 117. — Degré d'alcool total des vins blancs moelleux, p. 190. — Les cuves de garde, p. 427. — Utilisation des moûts concentrés pour l'édulcoration des vins blancs moelleux, p. 467. — Dates des vendanges et météorologie, p. 287. — La réglementation de l'acidité volatile, p. 407. — Sur la filtration des vins, p. 425-445-465. — Une expérimentation de maturation en 1937, p. 518.

*Olivier.* — L'huile d'olive et la santé, p. 46. — Soins à donner à l'olivier, p. 65-91-120. (Planches hors textes, n°s 4-5-6). — Prime à l'oléiculture, p. 174. — Une conséquence des gelées sur les olives : le développement du Neiroun, p. 405.

## P

*Pommes de terre.* — Sur la culture de la pomme de terre. Son avenir, p. 47-33. —

*Pneu.* — L'adaptation du pneu aux tracteurs agricoles, p. 69.

*Pulvérisateurs.* — Remarques sur le fonctionnement des pulvérisateurs, p. 448-471. — Pulvérisateur monocycle à traction, p. 599.





**Questions diverses.** — Vendanges et fêtes, p. 102. — Silos à fourrage en bois, p. 169. — Le sucre contre les champignons vénéneux, p. 172. — L'oxyde de fer et la chlorose, p. 172. — Des possibilités de certaines roches méridionales en culture, p. 194. — Du Berry au Tadla, p. 216-241-313-336. — La naissance d'une station d'avertissements agricoles, p. 225. — Le crapaud, p. 244. — Une nouvelle conception dans la construction des caves, p. 264. — Distributeur à bât, p. 292. — Triage automatique des produits agricoles, p. 292. — Sous l'étonnant soleil de mars, p. 314. — Fin d'hiver 1937-1938 dans l'Yonne, p. 357. — L'ingénieur agricole et l'expertise, p. 359. — En Provence, p. 477. — Un nouveau mode de répartition, p. 479. — Mi-printemps 1938 en Yonne, p. 485. — Contribution à l'étude du traitement industriel des marcs de raisins, en vue de l'extraction de l'huile de leurs pépins, p. 551. — Utilisation des gaz des forêts: charrue monosoc pour petite culture, p. 553. — Phosphate de de chaux, p. 554. — Les combustibles étrangers nous ruinent: brûlons du bois français, p. 574.



**Récolte.** — Relevé par département de la récolte des vins en France et en Algérie en 1937 et en 1936, hors-texte n° 2. — Valeur comparative des récoltes 1936-1937, p. 96-97.

**Raisins de table.** — Raisins de table et culture fruitière au Colombier, p. 83. — Journées du raisins et du jus de raisin, p. 246.



**Sel.** — Utilisation du sel pour la récolte et la conservation des fourrages, p. 329.

**Sériciculture.** — Comment réussir l'élevage des vers à soie, p. 233-258-280.

**Soja.** — Sur les possibilités de la culture du soja dans le Midi de la France et le Nord de l'Afrique, p. 498-541.



**Vins.** — Le mouvement des vins: En novembre 1937 hors-texte, n° 2; en décembre 1937, p. 81 hors-texte, n° 6; en janvier 1938, p. 198-206 hors-texte, n° 10; en février, p. 294-322 hors-texte, n° 14; en mars, p. 409 hors-texte, n° 17; en avril, p. 490 hors-texte, n° 23; — en mai, n° 26, p. 589.

**Importations — exportations.** — En novembre 1937 hors-texte, n° 2; en décembre 1937 hors-texte, n° 6; en janvier 1938 hors-texte, n° 10; en février 1938 hors-texte, n° 14; en mars 1938, hors-texte, n° 19; en avril 1938 hors-texte, n° 23.

**Viticulture.** — La reconstitution légale des vignes phylloxérées, p. 77. — Le problème du remplacement des manquants, p. 79. — Étude sur l'évolution du vignoble moderne, p. 87-109-135. — Travaux de la vigne et des champs, p. 105. — Sur un cas de dépérissement prématuré, p. 129. — La viticulture en Tunisie, p. 177. — Les grands froids de janvier et leurs méfaits sur la vigne, p. 201. — Observations sur le court-noué, p. 204. — Les maladies et parasites du vignoble algérien et les conditions climatiques de la campagne 1937, p. 229-256-277. — La pyrale — traitements d'hiver, p. 249. — L'esca — son traitement, p. 253. — Sur l'évolution de la viticulture au Maroc, p. 273. — Viticulture et fructiculture suisses et la Station d'essais de Lausanne, p. 297. — Encore les gelées d'hiver, p. 300. — Premières gelées printanières, p. 301. — Les gelées, p. 362-367-393-418. — Gelées — Eudémis — Vers-gris — Mildiou, p. 389. — La lutte contre les gelées, p. 419. — Observations sur les vignes gelées, p. 453. — Influence du porte-greffe sur la gravité de la gelée, p. 455. — La guerre bactériologique dans la viticulture, p. 456. — Résultats d'essais des bouillies cupriques au sulfate d'ammoniaque, 458. — Les gelées dans le Jura, p. 481. — L'état du vignoble — maladie et insectes, p. 493. — Les greffes sur place,

p. 496. — Les plantations de racinés et de greffés-soudés, p. 497. — Lutte contre la pyrale, p. 537. — Faut-il écimier, p. 539. — Vigne et apports calcaïques, p. 569. — Traitement d'été des vignes chlorosées, p. 585. — La coulure chez les producteurs directs, p. 587. — Bouillie ammoniacale amidonnée, p. 600.

## Z

**Zootéchnie.** — Vaccin contre la fièvre aphteuse, p. 72. — Débouchés pour chevaux et bovins, p. 98. — L'alimentation du bétail et les fumures, p. 165. — L'alimentation du cheval en période de disette fourragère, p. 504-523.

# TABLE DES AUTEURS DU TOME CIX

## B

**BALACHOWSKY.** — Les traitements tardifs dans la lutte contre le carpocapse, p. 207.  
**BÈNES.** — L'économie dirigée, p. 153  
**BERTIN (Ch.).** — Les mouillants agricoles, p. 396.  
**BOISCHOT.** — Le géranium rosat, p. 20. — La rose à parfum, p. 162. — Le jasmin, p. 367-399.  
**BOIXO (Baron de).** — Le pouvoir d'achat des Viticulteurs en France et le Statut viticole, p. 53. — A propos du degré Baumé, p. 58. — Une expérience de maturation en 1937, p. 518.  
**BONNET (A.).** — Le Caralicante, p. 29. — La reconstitution légale des vignes phylloxérées, p. 77. — Le Congrès de Mâcon du 16 janvier pour l'étude de la lutte contre les ennemis des cultures, p. 406. — Sur un cas de dépérissement prématuré, p. 129. — Le Schiradzouli blanc, p. 480. — Les grands froids de janvier, leurs méfaits sur la vigne, p. 204. — La pyrale, traitements d'hiver, p. 249. — L'Esca, son traitement, p. 253. — Viticulture et Fructiculture suisses et la Station d'essais de Lausanne, p. 297. — Encore les gelées d'hiver, p. 300. — Premières gelées printanières, p. 301. — Gelées, Eudémis, Vers gris, mildiou, p. 389. — Observations sur les vignes gelées, p. 453. — Influence du porte-greffe sur la gravité des gelées, p. 455. — L'état des vignobles. Maladies et insectes, p. 493. — Les greffes sur place, p. 496. — La plantation de racinés et de greffés-soudés, p. 497. — La lutte contre la pyrale, p. 537. — Faut-il écimier ?, p. 539.

**A. B.** — Pour faciliter l'enracinement des boutures chez les plantes herbacées ou ligneuses, p. 184.  
**BONNET (P.).** — Une conséquence des gelées sur les olives : le développement du Neiroun, p. 405.  
**Bosc (Marcel).** — Les résultats d'essais de bouillies cupriques au sulfate d'ammoniacal, p. 458.  
**BOUFFARD (E.).** — La réglementation de l'acidité volatile, p. 407.  
**BUCHET (Gabriel.).** — Ce que sera le fonctionnement de la section d'études supérieures de la vigne et du vin, p. 146. — Discours prononcé à la cérémonie anniversaire en mémoire de Pierre Viala, p. 496. — « Guide de la Fermière », par P. Renard, p. 348.

## C

**CHARRIN.** — Des possibilités de certaines roches méridionales en agriculture, p. 494. — Phosphates de chaux, p. 554.  
**CHEVALIER (A.).** — Contribution à l'étude du traitement industriel des marcs de raisins en vue de l'extraction de l'huile de leurs pépins, p. 551.  
**CHEVALIER (Ch.).** — Lutte contre les insectes nuisibles aux arbres fruitiers, p. 352.  
**CHEVALIER (Gaston).** — L'alimentation du bétail et la fumure, p. 165.  
**CLANET (Edmond).** — Le maïs-fourrage.  
**CLAROU.** — L'utilisation des explosifs en agriculture, p. 8. — La semaine agricole à la Foire de Lyon, p. 379. — L'adaptation du pneu aux tracteurs agricoles, p. 69. — Faucheuses perfectionnées, p. 501-529-544.  
**C. C.** — Remarques sur le fonctionnement des pulvérisateurs, p. 448.

## D

- DEGRULLY (P.). — Le prix social, p. 3. — Le mouvement des vins en février et le Statut viticole, p. 322. — Les limitations de sorties des vins, p. 324. — La libération des 3<sup>m</sup> et 4<sup>m</sup> tranches, p. 368. — La gelée, p. 387. — A propos des conventions collectives, p. 393. — Les calamités agricoles, p. 433. — Les résolutions de la Commission interministérielle de la Viticulture, p. 513. — Le décret tendant à compléter le Statut viticole, p. 564.
- P. D. — Le mouvement des vins en décembre et la récolte de 1937, p. 81. — Dans la Légion d'Honneur, p. 159. — La cérémonie anniversaire en mémoire de Pierre Viala, p. 196. — Le mouvement des vins en janvier, p. 206. — Machine à ramasser le doryphore, p. 290. — Le Congrès d'Alger, p. 385-408. — Edmond Hugues, p. 518. — Le mouvement des vins en mai, p. 589.
- DELPIEU. — A propos du Statut viticole, p. 325.
- DELMAS (R.). — La cochylys et l'eudémis, p. 589.
- DELOCHE (Paul). — Les engrais de printemps pour la vigne, p. 355. — Sur le mode d'application des engrais aux arbres fruitiers, p. 447.
- DESPOIS (R.). — Comment détruire les limaces dans les jardins et les cultures, p. 192.
- DESRUÉ (A.). — Comment apprécier les mouillants agricoles, p. 254.
- DESPLASSIEUX (A.). — Raisins de table et culture fruitière au Colombier 1937, p. 83.

## E

- EMON (J.). — Observations sur le court-noué, p. 204.

## F

- FAURE (J. E.). — Les gelées de printemps dans les vergers rhodaniens, p. 443-440.
- FAYARD (Paul). — Les insectes nuisibles aux allacées potagères, p. 141. — La lutte contre le doryphore, p. 309-331-350.
- FOURNIER (Raymond). — En Provence, p. 477.

## G

- GILLIN (P.). — La viticulture en Tunisie, p. 177.
- GRAVAGNE. — Travaux du mois de juillet, p. 597.

## H

- HOLDAYER (C.). — Pratique de la fumure en culture fruitière, p. 38. — Contribution à l'étude du traitement de la carie des blés, p. 112.
- HUMBERT (A.). — Les gelées dans le Jura, p. 481.

## I

- LAFFOND (Pierre). — Les maladies et parasites du vignoble algérien et les conditions climatiques de la campagne 1937, p. 229-256-277.

- LAFON (René). — La lutte contre la gelée, p. 419.

- LAGANNE. — A propos du degré Baumé dans les achats de mutés, p. 15. — Degré d'alcool total des vins blancs moelleux, p. 190. — Les cuves de garde, p. 427. — L'utilisation des moûts concentrés pour l'édulcoration des vins blancs moelleux, p. 467.

- LAGATU (M.) et MAUME (L.). — Vigne et apports calciques, p. 569, 593.

- LARGILLIER-SEIBEL (H. J.). — Etude sur l'évolution du vignoble moderne, p. 87-109-135. — Comité du monument Couderc-Seibel, à Aubenas (Ardèche), p. 149.

- LARUE (Pierre). — Cuvettes pour troncs d'arbres, p. 48. — Les formes basses en arboriculture fruitière, p. 64. — Le Congrès de la viticulture moderne, p. 124. — Du Berry au Tadla, p. 216-241-318-336. — Sacs de cueillette, p. 268. — Sur l'évolution de la viticulture au Maroc, p. 273. — Distributeur à bât, p. 292. — Triage automatique des produits agricoles, p. 292. — Fin d'hiver 1937-1938 dans l'Yonne, p. 357. — Mi-printemps 1938 en Yonne, p. 485. — Pulvérisateur monocycle à traction, p. 599. — Bouillie ammoniacale amidonnée, p. 600.

- LECOLIER (Paul). — La plantation des arbres fruitiers, p. 61.

- LISBONNE (M.). — La guerre bactériologique dans la viticulture, p. 456.

- LUGAN (Jacques). — Le contrôle de l'efficacité des produits insecticides, p. 93.

## M

- MAHOUX (J.). — La nouvelle installation de foulo-pompes à la Cave de Marsillargues, p. 117. — Préparation et rentrée des récoltes, p. 326-345. — Un nouveau mode de répartition, p. 479.

- MARTIN (Félix). — Le pouvoir d'achat des viticulteurs en France et le Statut viticole, p. 105.



MASSELIN (J.). — Les agriculteurs en face des propositions de contrôles par l'État de l'efficacité des produits insecticides et anti-cryptogamiques, p. 12-38.

J. M. — Précautions à prendre dans l'emploi du chlorate de soude comme désinfectant, p. 48.

MATRAS (H.). — Méthodes modernes de défense des vergers contre la gelée, p. 140, 160, 183.

MAUME (L.) et MONTEIL (L.). — Valeur nutritive et alcalinescence des foin en Crau irriguée, p. 402

MERLE. — L'aoutat, p. 579.

MONTEIL (L.). — L'alimentation du cheval en période de disette fourragère, 504-523.

## N

NÈGRE (E.). — Sur la filtration des vins, p. 425-445-465.

NICOLAS (G.) et CHALAUD (G.). — Le Centre de Sélection et de génétique de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse, p. 374.

## P

PAUTHE (Henri). — Utilisation du sel pour la récolte et la conservation des fourrages, p. 329. — Préparation et conservation des marcs de vins en vue de l'alimentation du bétail, p. 598.

PRADET. — La destruction des courtilières p. 469.

## R

RANCHOUX (D.) et DOUENCE (A.). — Un concours de culture de maïs, p. 42.

REITERER (Edmond). — L'ingénieur agricole et l'expertise, p. 359.

ROBREDO. — L'huile d'olive et la santé, p. 46.

ROLLAND (Jean). — Sur la culture de la pomme de terre, p. 18.

ROUVIÈRE (Docteur R.). — Améliorations à apporter au Statut viticole à la suite des récentes calamités agricoles, p. 473.

ROY (H.). — La culture du noyer dans l'Isère, p. 420-441-462-482-546-566.

## S

SCHRYLIN (X.). — Une charrue mono-soc convenant parfaitement à la petite culture, p. 553.

SECRETAIN (Ch.). — Comment réussir un élevage de vers à soie, 233-238-280.

SOULIER-VALBERT (F.). — Le contrôle de la qualité des agrumes, p. 71.

## T

TELEKI (André). — La situation viticole en Europe Centrale, p. 133.

THIÉRY (Paul). — Propagande en faveur du vin, p. 101. — Vendanges et fêtes, p. 102. — Travaux de la vigne et des champs, p. 104. — La naissance d'une station d'avertissements agricoles, p. 225. — A propos de la fixation des prix minima pour les vins de cru, 227. — Saint Vincent collabore à la propagande, p. 228. — L'apaisement des esprits devant le problème des appellations contrôlées, p. 341. — Sous l'étonnant soleil de mars, 344.

TRUCHET (René). — Dates des vendanges et météorologie, p. 287.

TURPIN. — Les combustibles étrangers nous ruinent, 574.

## V

VERCIER (J.). — Le pêcher, p. 167-184-213. — Le fraisier, p. 236-260-283-305-334-348-374.

VIDAL (D.). — Soins à donner à l'olivier, p. 65-91-120. — Sur les possibilités de la culture du Soja dans le Midi de la France et le Nord de l'Afrique, 498-541.

VIDAL (G.). — Calcul du blocage et de la distillation obligatoire de la récolte en 1937, p. 58.

VIDAL (J.). — Pour faciliter l'enracinement des boutures de vigne, p. 302.

## X

X. — Le pouvoir d'achat des viticulteurs en France et le Statut viticole, 262.

# TABLE DES PLANCHES

L'Olivier, sa culture, ses principales variétés (gravures en noir) : n° 4. 23 janvier : n° 5. 30 janvier : n° 6. 6 février. — Le Schiradzouli blanc, n° 8. 20 février. — Pyrale, cochylys, eudémis, n° 26. 26 juin.

**Viticulteurs et Négociants,** Ne gardez en cave et n'expédiez que  
**des vins clairs et de bonne tenue**

# LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

## Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)

Tannin à l'alcool, 2 % acide citrique, 8 à 9 %, anhydride sulfureux en solution.

### PRODUIT UNIQUE

SIMPLICITÉ D'EMPLOI  
RÉSULTAT CERTAIN

EMPLOI LÉGER. — Ce produit est  
garanti sans MÉTABISULFITE ou  
bisulfites alcalins, ni base minérale.

Plus de PIQUES,  
Plus de CASSES  
ni de Vins MALADES.

## La santé des futailles

est assurée par le

### Fluotone Jacquemin.

Il rend utilisables les plus mauvais fûts.

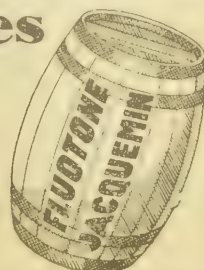
**II. NETTOIE, DÉROUGIT,  
STÉRILISE, DÉMOISIT, DÉPIQUE.**

il affranchit les fûts neufs du goût de bois.

Demandez notice et renseignements gratuits à :

**Institut de Recherches Scientifiques.**

**G. JACQUEMIN** 108 à Malzéville (Meurthe-et-Moselle)



# PECHINEY

CUPROL

ARSÉNIATES

SULFATE DE CUIVRE

ANHYDRIDE SULFUREUX

MÉTABISULFITE DE POTASSE

---

Le Chemin de Fer vous offre :

---

**Sécurité... Régularité... Rapidité...**

**UTILISEZ**

# **LES BILLETS DE MARCHÉ**

---

...les Billets du bon marché

---

**50** 0 | = de =  
0 réduction

délivrés **TOUTE L'ANNÉE**, le **Mardi**  
à destination de

**MONTPELLIER**

au départ des gares situées sur la section de ligne de :  
**PAULHAN A MONTPELLIER**

Les « **BILLETS DE MARCHÉ** » sont valables, sous réserve de conditions normales d'admission, à l'**aller** dans tous les trains permettant l'arrivée avant 14 heures ; au **retour**, à partir de 10 heures, dans tous les trains permettant le retour à la gare de départ le **même jour**.

---





## POUR VOS SULFATAGES

Utilisez les nouveaux Pulvérisateurs et Pompes

# LACHAZETTE - CAMMAL

Constructeur

5, Rue de la République — NIMES (Gard)

La supériorité de nos fabrications est reconnue

par tous les usagers



## SULFATEZ c/ MILDIOU avec JETS

"FUSO" SANS HELICES - BELLE DIFFUSION

1 trou } Lances à main. 5,25  
Machines ..... 5,50

3 trous 4 trous

Grand travail, Lances à main. 11,50 } 13,00  
petit et extr. ceps } Machines ..... 11,75 } 13,25

Tamiseur spécial "Préjet" ..... 6,00

Francs-poste pour commandes au-dessus de 20 fr.

Indispensable dans tout équipement

C/remb', mand., chèq. ou virem. c/ c/P. 24260 Paris

A. MORINBAU, Ing<sup>r</sup>, 45 bis, r. du Sahel, Paris-12<sup>e</sup>

## Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

# VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION

DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s -Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

OIDIUM...ON NE PASSE PAS!!



**Colloïda**  
L'ADHESIF QUI APPORTE LE SOUFRE

"LE COLLOÏDA EST SOLUBLE"  
LES AUTRES SOUFRES  
NE LE SONT PAS

**ETALDYNE PROGIL**

MOUILLANT - ADHESIF

NE MOUSSE PAS

Rend toutes les bouillies  
mouillantes, adhérentes, insectifuges  
S'associe même au Permanganate  
**PROGIL S.A., 10, Quai de Serin, LYON**

**Etabl<sup>ts</sup> MALBEC**

1, Rue Carlenas - MONTPELLIER  
Tél. : 48-24

Soufreuse "JULLIAN"

Pulvérisateur "le LÉGAL"

Pulvérisateur "VAL D'OC"  
à pression

## Viticulteurs, Agriculteurs.

Pour lutter contre Cochylys, Eudémis, Carpocapse, Doryphore, etc.,  
employez les meilleurs produits

**Plombarsine**

**Diplombine**

**Calarsine**

**Trucidor** (poudre roténonée)

Contre les maladies cryptogamiques

**Permanganate de Potasse agricole**

Seul curatif de l'Oïdium

Ajoutez-en 125 gr. par hecto à vos bouillies cupriques,  
vous en renforcerez l'action contre le Mildiou.

**SANS RIVAL POUR LES TRAITEMENTS D'HIVER**

**Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC**

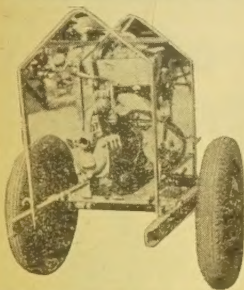
21, Rue Jean-Goujon — PARIS (8<sup>e</sup>)

# 402 Geugeot 402

LÉGÈRE

Une gamme incomparable  
de voitures de grand luxe  
économique pour le  
tourisme.

## ESSAYEZ-LES



### Moto-Pompe de Chargement

perfectionnée pour

#### PULVERISATEURS A PRESS ON

composée d'UN COMPRESSEUR POUR L'AIR

et d'UNE POMPE A PRESSION POUR LE LIQUIDE

Tous montages : Brouette, chariot sur pneus, civière

## PLAZOL & JAMME

11, Rue Maguelone - MONTPELLIER

### Fluatacion des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'effranchissement des cuves en ciment par la fluatacion peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluat insignifiante par mètre carré. — La fluatacion donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui préviennent les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

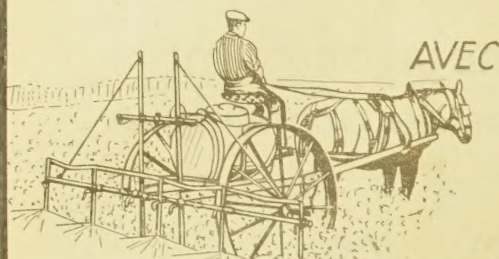
**SUPPRESSION DU VERRAGE**

Nombreuses Références

**J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)**



**LUTTEZ contre  
le DORYPHORE**



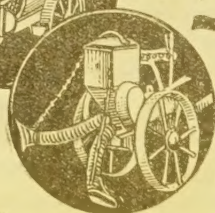
AVEC

**LES  
PULVÉRISATEURS  
ET POUDREUSES**

**VERMOREL**

VILLEFRANCHE - SUR-SAÔNE - (RHÔNE)

Société Anonyme au Capital de 8.000.000 de Francs  
Catalogue gratuit sur demande



*deux inséparables...*

**LE RENOVEX  
et L'AQUILON  
au service  
de vos vignes**

*finesse de pulvérisation .*

*Puissance de projection .*

*Douceur de traction .*

**VERMOREL**

VILLEFRANCHE (RHÔNE)



« SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000 de francs »

Dan

**ils vous volent...**

tous ces insectes parasites qui se  
nourrissent de la sève de votre  
vigne, de vos arbres et de vos  
légumes.

Mais ils ne résistent pas aux  
poudrages de Fluosil (fluosilicate  
de baryum actif).

Le Fluosil ne brûle pas, n'est pas  
toxique et s'emploie jusqu'à la  
veille de la récolte.

**L'abondance**



grâce à **FLUOSIL**

Spécialité de LA LITTORALE



**LA LITTORALE**





**BOUILLIES**

**CUPRIQUES**  
Cupro-Arsenicale  
**DORYPHORIQUE**

**Polysulfor** (Bouillie sulfo-calcaïque)

**SOUFRES NOIRS**

**ORDINAIRE**  
**CUPRIQUE**  
**NICOTINES**

**Parasitox**

Insecticide en poudre  
Détruit tous insectes des légumes,  
fleurs, fruits, etc...

**Massacrol**

Souverain contre tous pucerons

**Fourmicide**

Anéantit les fourmilières

**Dorypoudre**

Extermine en poudrages  
le doryphore

**VERT SCHLÖESING**

Acéto-arsénite de cuivre aussi  
actif et moins cher que les meilleurs arsénates.

*Demandez Notices et Renseignements  
gratuits aux :*

**USINES**

**SCHLÖESING FRÈRES & C<sup>IE</sup>**

**175, RUE PARADIS - MARSEILLE**  
Usines à : **MARSEILLE - SEPTÈMES - ARLES - BORDEAUX - BASSENS**

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric.

Montpellier. — Imprimerie Charles D'HAM.